



Ementa
Estabelece o regulamento da inspeção industrial e sanitária da carne de aves e seus derivados.
Sem contribuições para este dispositivo

Preâmbulo
O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 23 e o art. 48 do Anexo I do Decreto nº 12.642, de 1º de outubro de 2025, 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 21000.058928/2024-39,
RESOLVE:
Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 1º
Art. 1º Fica estabelecido o regulamento da inspeção industrial e sanitária de carne de aves, que dispõe sobre os requisitos das instalações e equipamentos, as condições de higiene, os procedimentos operacionais do abate e processamento, a inspeção ante mortem e a inspeção post mortem para o funcionamento dos estabelecimentos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura e Pecuária.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo I
CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo I / Artigo 2º					
Art. 2º As aves domésticas de criação compreendem: I - frangos, galetos, galinhas e galos; II - perus; III - patos, marrecos e gansos; IV - perdizes, codornas e chucares; V - galinhas d'angola ou guiné; VI - faisões; e VII - pombos.					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RO	WANDERSON ALVES DE MOURA	1. Incluir, no capítulo de definições, a caracterização inequívoca dos termos “carne de frango” e “miúdos”, bem como explicitar a classificação regulatória dos componentes anatômicos pés, cabeça e dorso, distinguindo-os quanto ao enquadramento como produto comestível, subproduto comestível ou matéria-prima destinada à industrialização. Adicionalmente, estabelecer a diferenciação conceitual entre “produto”, “carne mecanicamente separada (CMS)” e “produto cárneo”, de modo a evitar interpretações divergentes quanto ao escopo tecnológico e sanitário aplicável a cada	1. A ausência de definições claras e de classificação regulatória padronizada para determinados componentes anatômicos e categorias tecnológicas pode gerar interpretações heterogêneas entre estabelecimentos e serviços de inspeção, com impactos diretos na padronização de procedimentos, rotulagem, controle sanitário e enquadramento fiscalizatório. A explicitação desses conceitos promove segurança jurídica, harmonização nacional dos critérios de inspeção e maior coerência com a evolução tecnológica do setor avícola, especialmente no que se refere ao		



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RO	WANDERSON ALVES DE MOURA	categoria. 2. Incluir, no capítulo de definições, a distinção conceitual entre ¿aproveitamento condicional¿ e ¿aproveitamento parcial¿, estabelecendo que o aproveitamento condicional corresponde à destinação de carcaças ou suas partes ao consumo humano mediante a aplicação de tratamentos tecnológicos ou medidas sanitárias específicas previamente estabelecidas pelo Serviço de Inspeção, enquanto o aproveitamento parcial refere-se à remoção de porções condenadas, mantendo-se as demais partes da carcaça consideradas aptas ao consumo humano após inspeção. Esclarecer, adicionalmente, que o termo ¿partes¿, quando empregado no regulamento, refere-se exclusivamente às porções da carcaça resultantes de aproveitamento parcial consideradas próprias para consumo humano, após a retirada das áreas condenadas.	aproveitamento industrial de matérias-primas e à diferenciação entre produtos in natura e produtos submetidos a processos tecnológicos específicos, como a CMS e os produtos cárneos elaborados. 2. A diferenciação explícita entre aproveitamento condicional e aproveitamento parcial é necessária para evitar interpretações divergentes quanto ao destino sanitário das carcaças e seus componentes, uma vez que ambos os termos envolvem restrições de uso, porém com fundamentos técnicos distintos. A definição proposta contribui para uniformizar critérios de julgamento post mortem, padronizar registros operacionais e reduzir ambiguidades na aplicação das medidas de controle oficial. Além disso, o esclarecimento do termo ¿partes¿ assegura maior precisão terminológica no texto normativo, prevenindo conflitos interpretativos entre estabelecimentos e o Serviço de Inspeção, com reflexos positivos na rastreabilidade e na segurança sanitária dos produtos destinados ao consumo humano.		

Capítulo I / Artigo 3º
Art. 3º Podem ser adotadas tecnologias emergentes, métodos inovadores e sistemas automáticos, desde que:
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo I / Artigo 3º / Inciso I
I - sejam validados pelo estabelecimento, com base em avaliação de risco;
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo I / Artigo 3º / Inciso II
II - apresentem desempenho equivalente ou superior ao método tradicional; e
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo I / Artigo 3º / Inciso III
III - sejam previamente autorizados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, quando aplicável, conforme normas específicas.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II					
CAPÍTULO II DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RO	WANDERSON ALVES DE MOURA	Incluir dispositivo estabelecendo que os requisitos relativos à localização do estabelecimento, abrangendo características do	A remissão expressa ao RIISPOA para os aspectos relacionados à localização e delimitação do estabelecimento evita redundância		



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RO	WANDERSON ALVES DE MOURA	terreno, limites da área, distanciamentos, condições do entorno e estruturas de delimitação física, deverão observar integralmente as disposições previstas no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (RIISPOA), e suas atualizações, sem prejuízo de exigências complementares específicas previstas neste regulamento quando aplicáveis à atividade de abate e processamento de aves.	normativa e assegura coerência hierárquica entre os instrumentos regulatórios vigentes, considerando que o Decreto nº 9.013/2017 já estabelece diretrizes gerais aplicáveis aos estabelecimentos sob inspeção federal. A medida contribui para harmonização interpretativa, segurança jurídica e uniformidade de critérios entre unidades da federação, além de reduzir ambiguidades decorrentes de possíveis sobreposições ou divergências entre normas específicas e gerais.		

Capítulo II / Artigo 4º
Art. 4º As instalações e equipamentos compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e utensílios diversos, devendo ser projetados para permitir fluxos contínuos e unidirecionais, proporcionais à capacidade de abate e produção autorizada e atendendo às exigências estabelecidas em normas específicas.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 4º / Parágrafo único
Parágrafo único. As instalações e equipamentos devem ser projetados e instalados para permitir a perfeita execução das atividades e operações, além de dispor das estruturas e utensílios considerados necessários para a realização das atividades.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 5º
Art. 5º Para a realização das operações de abate e de processamento de aves, o estabelecimento deve possuir instalações, equipamentos e condições operacionais que garantam a manutenção higiênico-sanitária das matérias-primas e dos produtos em todas as etapas do processo produtivo
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 5º / Parágrafo único
Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o caput devem ser projetados, construídos e mantidos garantindo:
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 5º / Parágrafo único / Inciso I
I - o bem-estar das aves;
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 5° / Parágrafo único / Inciso II
II - a execução adequada e contínua das inspeções ante mortem e post mortem;
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 5° / Parágrafo único / Inciso III
III - a implementação e a efetividade dos programas de autocontrole; e
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 5° / Parágrafo único / Inciso IV
IV - a segurança e a qualidade dos produtos.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 6°					
Art. 6º Nas áreas industriais, equipamentos e utensílios devem:					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
	PATRIQUE DE LIMA PEREIRA	§ 2º Os equipamentos e maquinários instalados após a publicação desta Portaria deverão possuir estruturas externas confeccionadas em material que permita ampla visualização de seu funcionamento interno, sempre que tecnicamente aplicável, com a finalidade de possibilitar a verificação pelo Serviço de Inspeção Federal da correta regulagem, dos sistemas de autolavagem e da ausência de direcionamento de jatos de água sobre carcaças e vísceras em pontos não permitidos.	A crescente adoção de equipamentos automatizados nos setores de abate e processamento exige que sua estrutura permita adequada auditabilidade por parte do Serviço de Inspeção Federal. Em determinados equipamentos fechados ou com barreiras opacas, torna-se difícil verificar visualmente a correta regulagem operacional, o funcionamento dos sistemas de autolavagem e a eventual existência de jatos direcionados sobre carcaças e vísceras em pontos não permitidos pelo regulamento. A previsão de que novos equipamentos sejam confeccionados com material que permita visualização do seu funcionamento interno não interfere na inovação tecnológica, mas assegura condição mínima de transparência operacional e controle sanitário, permitindo a identificação precoce de falhas que possam comprometer a higidez dos produtos ou mascarar não conformidades. Trata-se de medida preventiva que fortalece a fiscalização e a segurança do processo produtivo, especialmente diante da crescente automação industrial.		

Capítulo II / Artigo 6° / Inciso I
I - ser construídos com materiais impermeáveis, laváveis, resistentes à corrosão e de fácil higienização;
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 6° / Inciso II
II - permitir acesso para verificação, manutenção e higienização; e



Relatório de Parecer Consolidado

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 6º / Inciso III

III - ser prevenidos de acúmulo de resíduos, umidade e formação de condensação.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 6º / Parágrafo único

Parágrafo único. Os equipamentos devem conter dispositivos para regulagem conforme a espécie, categoria e tamanho das aves.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 7º

Art. 7º As pias para higienização de mãos devem atender ao seguinte:

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 7º / Inciso I

I - ser instaladas nas barreiras sanitárias, nos vestiários e sanitários, nas salas de manipulação de alimentos e onde se fizerem necessárias;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 7º / Inciso II

II - ser estrategicamente localizadas para facilitar o seu uso pelos funcionários;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 7º / Inciso III

III - possuir torneiras acionadas a pedal ou por outros meios que impeçam o uso direto das mãos; e

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 7º / Inciso IV

IV - possuir recipiente para sabão líquido e toalhas descartáveis ou outro dispositivo para secagem das mãos.

Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo II / Artigo 8º
Art. 8º Os acessos aos setores industriais devem possuir barreira sanitária, em local coberto, dispostas e dimensionadas para atender a demanda e o fluxo dos funcionários de cada setor.
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Artigo 8º / Parágrafo 1º
§ 1º É facultada a instalação de barreira sanitária junto aos anexos da área produtiva, desde que mantidas as condições higiênico-sanitárias.
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Artigo 8º / Parágrafo 2º
§ 2º A barreira sanitária deve apresentar:
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Artigo 8º / Parágrafo 2º / Inciso I
I - lavador de botas;
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Artigo 8º / Parágrafo 2º / Inciso II
II - pias dotadas de torneiras com fechamento não manual;
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Artigo 8º / Parágrafo 2º / Inciso III
III - método higiênico para secagem das mãos;
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Artigo 8º / Parágrafo 2º / Inciso IV
IV - sabão líquido;
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Artigo 8º / Parágrafo 2º / Inciso V
V - sanitizante;



Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 8º / Parágrafo 2º / Inciso VI

VI - lixeiras com acionamento não manual da tampa;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 8º / Parágrafo 2º / Inciso VII

VII - quando houver acesso direto ao meio externo, cortina de ar ou equipamento similar para evitar o acesso de pragas, desde que autorizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal; e

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 8º / Parágrafo 2º / Inciso VIII

VIII - iluminação suficiente para visualização e execução das operações.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 9º

Art. 9º As barreiras sanitárias devem ser fechadas em gabinete nos setores de abate (sangria, escaldagem e depenagem, e evisceração), cortes e desossa, e industrialização de produtos cárneos.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 9º / Parágrafo único

Parágrafo único. É proibido o acesso direto aos setores de que trata o caput com a área externa, exceto para as saídas de emergência.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 10

Art. 10. Todos os setores do estabelecimento devem apresentar iluminação artificial adequada às operações realizadas, devendo:

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 10 / Inciso I

I - ser posicionada garantindo iluminação homogênea e suficiente para a correta execução das atividades;

Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo II / Artigo 10 / Inciso II

II - não empregar luzes ou filtros que alterem ou dificultem a correta percepção da coloração de carcaças, vísceras e demais produtos; e

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	II - não empregar luzes ou filtros que alterem ou dificultem a correta percepção da coloração de carcaças, vísceras, matérias-primas, ingredientes e produtos; e	Importante especificar que a iluminação deverá ser adequada também nos locais de manipulação de matérias-primas e ingredientes, para eliminar o risco de utilização de matérias-primas e ingredientes com alterações organolépticas, que é vedado pelo Art 497 do RIISPOA.		

Capítulo II / Artigo 10 / Inciso III

III - atender a um nível mínimo de intensidade luminosa de quinhentos e quarenta lux na sala de necropsia, no Departamento de Inspeção Final, nos pontos críticos de controle de avaliação visual, na pré-inspeção, nas linhas de inspeção e nos locais de revisão ou reinspeção de produtos comestíveis.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 10 / Parágrafo único

Parágrafo único. As lâmpadas que apresentem risco de estilhaçamento devem estar protegidas por dispositivos de segurança.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 11

Art. 11. O forro da área industrial deve ser de material resistente, de superfície lisa e higienizável.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	Art. 11. O forro da área industrial deve ser de cor clara, material resistente, de superfície lisa e higienizável.	Para que se possa verificar a adequada higienização do forro, conforme determina o Art 54 do RIISPOA, o mesmo deverá ser de cor clara, pois forros escuros impossibilitam a visualização de mofo, biofilmes, poeiras e outros contaminantes.		

Capítulo II / Artigo 11 / Parágrafo único

Parágrafo único. O forro é dispensado nos galpões de espera, na plataforma de recepção de aves vivas, pendura, insensibilização e sangria, escaldagem e depenagem, desde que a cobertura seja construída de material impermeável, resistente, de fácil higienização, que proporcione uma perfeita vedação à entrada de pragas e evite o desprendimento de partículas.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	Parágrafo único. O forro é dispensado nos galpões de espera, na plataforma de recepção de aves vivas, pendura, insensibilização e sangria, escaldagem e depenagem, desde que a cobertura seja	Necessário incluir que não poderá haver acúmulo de sujidades, em consonância com o Art 54 do RIISPOA, não só o desprendimento delas.		



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	construída de material impermeável, resistente, de fácil higienização, que proporcione uma perfeita vedação à entrada de pragas e evite o acúmulo e o desprendimento de partículas.	Necessário incluir que não poderá haver acúmulo de sujidades, em consonância com o Art 54 do RIISPOA, não só o desprendimento delas.		

Capítulo II / Artigo 12

Art. 12. Os ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, devem possuir dispositivos de sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2 ºC (oitenta e dois vírgula dois graus Celsius).

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 13

Art. 13. Os equipamentos utilizados na condução de produtos comestíveis, tais como, por exemplo, esteiras, calhas, tubulações, carrinhos ou caixas, devem propiciar fluxo contínuo e unidirecional, permitir a higienização completa e prevenir a contaminação cruzada.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	Art. 13. Os equipamentos utilizados na condução de produtos comestíveis, tais como, esteiras, calhas, tubulações, carrinhos ou caixas, devem propiciar fluxo contínuo e unidirecional, permitir a higienização completa e prevenir a contaminação cruzada.	Retirar a expressão "por exemplo", pois é redundante com a expressão "tais como", ambas servem para exemplificar.		
MG	RENATA PERES SILVA	Art. 13. Os equipamentos utilizados na condução de produtos comestíveis, tais como, por exemplo, esteiras, calhas, nóreas, tubulações, carrinhos ou caixas, devem propiciar fluxo contínuo e unidirecional, permitir a higienização completa e prevenir a contaminação cruzada.	Inclusão de "nóreas" na lista dos exemplos, uma vez que trata de equipamento comum na condução de produtos comestíveis e deve ter fluxo contínuo e unidirecional, permitir a higienização completa e prevenir a contaminação cruzada.		

Capítulo II / Artigo 13 / Parágrafo único

Parágrafo único. Quando a condução de produtos comestíveis ocorrer por meio de tubulações ou chutes fechados, estes devem permitir o monitoramento e a verificação da sua condição higiênica, ser desmontáveis, bem como possibilitar a completa higienização em toda a sua extensão.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 14

Art. 14. A condução das águas servidas e dos resíduos do processo deve ocorrer via tubulações ou sistemas específicos, em fluxo contínuo, que permitam a fácil higienização, com dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação cruzada e o acesso de pragas às áreas industriais.

Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo II / Artigo 15					
Art. 15. Os estabelecimentos devem disponibilizar equipamento ou dispositivo que permita a correta identificação do lote em abate e sua correlação desde a inspeção ante mortem, pré-inspeção, linhas de inspeção post mortem e Departamento de Inspeção Final, com sinalização inequívoca da troca de lotes.					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo II / Artigo 15 / Parágrafo único					
Parágrafo único. As áreas de inspeção, ou próximo a elas, devem possuir dispositivo que permita a interrupção imediata do processo de abate, quando aplicável.					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo II / Artigo 16					
Art. 16. Os estabelecimentos devem possuir dispositivos, de fácil acesso ao Serviço de Inspeção Federal, para verificação da velocidade da nórea, por meio de painéis indicativos.					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo II / Artigo 17					
Art. 17. As nóreas de todos os setores devem possuir sistema para lavagem dos seus ganchos.					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	RENATA PERES SILVA	Art. 17. As nóreas de todos os setores devem possuir sistema para lavagem dos seus ganchos e calha de respingo, onde se fizer necessário.	Inclusão de "calha de respingo, onde se fizer necessário", a fim de evitar risco de contaminação cruzada.		

Capítulo II / Artigo 18					
Art. 18. Deve haver separação física entre as áreas de embalagem primária e embalagem secundária para todos os setores do estabelecimento.					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo II / Artigo 18 / Parágrafo único					
Parágrafo único. Quando a embalagem primária e a embalagem secundária forem realizadas de forma simultânea e contínua no mesmo fluxo de produção, devem ser garantidas condições higiênico-sanitárias adequadas, prevenindo a contaminação dos produtos.					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER	suprimir esse parágrafo único.	A realização do procedimento de embalagem primária de forma		



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	SIMEONI	suprimir esse parágrafo único.	simultânea com a embalagem secundária constitui claro risco de contaminação cruzada, devido à natureza da embalagem secundária e fere os Art 42 inciso VIII e Art 64 do do RIISPOA . Além disso, este parágrafo está contradizendo o Art 121 parágrafo único desta própria Minuta.		

Capítulo II / Artigo 19
Art. 19. Os contentores de acondicionamento de produtos comestíveis devem ser de cor clara, para facilitar a avaliação de sua higiene e integridade.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 19 / Parágrafo único
Parágrafo único. É proibido o depósito de caixas e outros contentores diretamente no piso, devendo ser mantidos em suportes de altura suficiente para prevenir a contaminação por contato com o piso.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Artigo 20					
Art. 20. Devem haver estruturas ou locais para depositar utensílios e equipamentos de uso individual, tais como, por exemplo, chairas, facas, luvas e demais instrumentos, tanto durante as operações como durante os seus intervalos, prevenindo a contaminação cruzada e o contato direto com superfícies de trabalho, carcaças e produtos.					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	Art. 20. Devem haver estruturas ou locais para depositar utensílios e equipamentos de uso individual, tais como, chairas, facas, luvas e demais instrumentos, tanto durante as operações como durante os seus intervalos, prevenindo a contaminação cruzada e o contato direto com superfícies de trabalho, carcaças e produtos.	Retirar a expressão "por exemplo", pois é redundante com a expressão "tais como", ambas servem para exemplificar.		

Capítulo II / Seção I
Seção I Recepção de aves vivas
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 21
Art. 21. O setor de recepção de aves vivas contempla os galpões de espera, a plataforma de recepção de aves vivas, a área de inspeção ante morte, a sala de necropsia, a área de pendura e a área de lavagem e armazenamento de caixas de transporte de aves vivas.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 22
Art. 22. Os galpões de espera devem ser instalados em local específico, a uma distância que não comprometa as condições higiênicas das áreas de produção, com cobertura contra intempéries e ventilação e, conforme o caso, umidificação ambiente controlada, garantindo o conforto térmico das aves e atendendo



Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 23

Art. 23. A área de recepção deve atender ao seguinte:

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 23 / Inciso I

I - estar instalada em local coberto, protegida dos ventos predominantes e de incidência direta dos raios solares, atendendo as condições climáticas regionais, sem prejuízo para a ventilação e a iluminação;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 23 / Inciso II

II - apresentar estruturas e equipamentos para o desembarque e o recebimento das aves, que minimizem dor, sofrimento ou desconforto às aves, visando atender às normas de bem-estar animal;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 23 / Inciso III

III - possuir dispositivos que permitam a movimentação dos contentores e estrados, os quais, após vazios, devem ser encaminhados para o setor próprio de limpeza, higienização e desinfecção; e

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 23 / Inciso IV

IV - possuir recipientes ou contentores, identificados, para descarte das aves que chegarem mortas na área de pendura.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 24

Art. 24. A sala de necropsia deve:

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 24 / Inciso I

I - estar identificada e localizada nas adjacências das áreas de recepção e inspeção ante mortem, sem



Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 24 / Inciso II

II - ser equipada com armário, mesa de necropsia, pia, sabão líquido, sanitizante, dispositivo para secagem de mãos, dispositivo de sanitização de utensílios e recipiente que possibilite a remoção contínua dos resíduos.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 25

Art. 25. A área de inspeção ante mortem deve apresentar o seguinte:

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 25 / Inciso I

I - local identificado, de fácil acesso, com barreira sanitária disponível;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 25 / Inciso II

II - estrutura e equipamentos que possibilitem o descarregamento das caixas com aves vivas;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 25 / Inciso III

III - local para permanência das caixas com aves vivas até a realização do exame clínico;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 25 / Inciso IV

IV - iluminação mínima de quinhentos e quarenta lux;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 25 / Inciso V

V - local para avaliação clínica das aves em estação e em movimento;

Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo II / Seção I / Artigo 25 / Inciso VI
VI - local para manipulação das aves durante a avaliação clínica;
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção I / Artigo 25 / Inciso VII
VII - pias dotadas de torneiras com fechamento não manual, sabão líquido, sanitizante e dispositivo para secagem de mãos;;
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção I / Artigo 25 / Inciso VIII
VIII - pontos de água para higienização das instalações; e
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção I / Artigo 25 / Inciso IX
IX - local para guarda de equipamentos de proteção individual e manuseio de documentos.
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção I / Artigo 26
Art. 26. A área de lavagem e armazenamento de caixas de transporte de aves vivas deve apresentar dispositivo de limpeza, higienização e desinfecção, bem como área de armazenamento de caixas limpas e higienizadas.
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção I / Artigo 26 / Parágrafo único
Parágrafo único. Caixas e estrados sujos não podem ser depositados no mesmo local das caixas e estrados já limpos e higienizados.
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção I / Artigo 27
Art. 27. O setor de recepção de aves vivas deve possuir um local específico, afastado da plataforma de recepção, para a higienização de veículos transportadores de aves vivas, dispondo de drenagem e destinação dos efluentes.



Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 27 / Parágrafo 1º

§ 1º É proibida a higienização de veículos transportadores de aves vivas nas áreas de desembarque e de espera.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 27 / Parágrafo 2º

§ 2º É proibido o carregamento de caixas de aves vivas em caminhões que não se apresentarem em condições higiênico-sanitárias adequadas.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II

Seção II Insensibilização e Sangria					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RO	WANDERSON ALVES DE MOURA	Incluir dispositivo estabelecendo o tempo mínimo, após a realização da sangria por meio automático ou manual, onde as carcaças deverão permanecer em túnel escoamento/gotejamento do sangue antes da entrada na etapa de escaldagem, garantindo a adequada exsanguinação.	A definição de tempo mínimo de sangria é fundamental para assegurar adequada exsanguinação, com impactos diretos na qualidade higiênico-sanitária, tecnológica e sensorial das carcaças, além de influenciar a eficiência das etapas subsequentes, como escaldagem e depenagem. A ausência de parâmetro objetivo pode gerar variabilidade operacional entre estabelecimentos e interpretações divergentes durante a fiscalização.		
RO	WANDERSON ALVES DE MOURA	Incluir dispositivo estabelecendo o tempo mínimo, após a realização da sangria por meio automático ou manual, onde as carcaças deverão permanecer em túnel escoamento/gotejamento do sangue antes da entrada na etapa de escaldagem, garantindo a adequada exsanguinação.	A definição de tempo mínimo de sangria é fundamental para assegurar adequada exsanguinação, com impactos diretos na qualidade higiênico-sanitária, tecnológica e sensorial das carcaças, além de influenciar a eficiência das etapas subsequentes, como escaldagem e depenagem. A ausência de parâmetro objetivo pode gerar variabilidade operacional entre estabelecimentos e interpretações divergentes durante a fiscalização.		

Dispositivo Proposto - Capítulo II / Seção II (Depois)

Incluir dispositivo estabelecendo o tempo mínimo, após a realização da sangria por meio automático ou manual, onde as carcaças deverão permanecer em túnel escoamento/gotejamento do sangue antes da entrada na etapa de escaldagem, garantindo a adequada exsanguinação.					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer

Capítulo II / Seção II / Artigo 28

Art. 28. As instalações para insensibilização e sangria devem estar separadas fisicamente, através de paredes inteiras, das demais áreas operacionais e devem atender, no mínimo, aos seguintes critérios:

Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo II / Seção II / Artigo 28 / Inciso I
I - equipamentos para insensibilização e sangria adaptados ou específicos para a espécie ou categoria de ave abatida, conforme normas específicas;
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção II / Artigo 28 / Inciso II
II - ponto de água, com acionamento não manual, nas estações de trabalho;
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção II / Artigo 28 / Inciso III
III - calhas ou outros meios que propiciem o recolhimento do sangue de forma adequada e contínua, conforme a finalidade ou destinação pretendida; e
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção II / Artigo 28 / Inciso IV
IV - equipamento para higienização de mãos e dispositivos para sanitização de utensílios próximos às operações.
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção III
Seção III Escaldagem e Depenagem
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção III / Artigo 29
Art. 29. As instalações destinadas para escaldagem e depenagem devem ser fisicamente isoladas das demais áreas operacionais por paredes completas e contínuas.
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção III / Artigo 29 / Parágrafo 1º
§1º As aves podem ser escaldadas pelos seguintes processos:
Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo II / Seção III / Artigo 29 / Parágrafo 1º / Inciso I
I - pulverização de água quente e vapor;
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção III / Artigo 29 / Parágrafo 1º / Inciso II
II - imersão em tanque com água aquecida; ou
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção III / Artigo 29 / Parágrafo 1º / Inciso III
III – outro método autorizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção III / Artigo 29 / Parágrafo 2º
§2º O setor de escaldagem e depenagem deve atender, no mínimo, ao seguinte:
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção III / Artigo 29 / Parágrafo 2º / Inciso I
I - possuir equipamentos para ventilação e exaustão dos vapores e partículas em suspensão gerados no setor;
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção III / Artigo 29 / Parágrafo 2º / Inciso II
II - equipamentos para escaldagem e depenagem devem ser adaptados ou específicos para a espécie ou categoria de ave abatida;
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção III / Artigo 29 / Parágrafo 2º / Inciso III
III - as depenadeiras devem possuir sistema de remoção e transporte contínuo de resíduos; e
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção III / Artigo 29 / Parágrafo 2º / Inciso IV
IV - possuir equipamentos próprios em área destinada à escaldagem de pés e cabeças e à remoção da



Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção III / Artigo 30

Art. 30. Deve haver um ponto de pré-inspeção para avaliação de todas as carcaças ou partes de carcaças destinadas a fins comestíveis, o qual deve apresentar o seguinte:

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	RENATA PERES SILVA	Art. 30. Deve haver um ponto de pré-inspeção para avaliação de todas as carcaças destinadas a fins comestíveis, o qual deve apresentar o seguinte:	Exclusão de "ou partes de carcaças", haja vista que não pode ser removida partes das carcaças antes desse ponto, conforme reiterado no paragrafo único desse mesmo artigo, bem como no Art. 155 que reforça exame em carcaças inteiras, os quais cito abaixo: Parágrafo único. O ponto de pré-inspeção pode ser localizado neste ou em outro setor, desde que seja anterior à remoção de qualquer parte da carcaça. Art. 155. A inspeção post mortem, no ponto de pré-inspeção, consiste no exame inicial das carcaças inteiras, antes da remoção de qualquer parte comestível, com a finalidade de identificar alterações evidentes de caráter sistêmico, generalizado, com comprometimento da carcaça, que demandem a condenação total, bem como identificar falhas operacionais e situações que possam comprometer as condições sanitárias do abate.		

Capítulo II / Seção III / Artigo 30 / Inciso I

I - local identificado, de fácil acesso;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	I - local específico, identificado, de fácil acesso;	Incluir a palavra "específico", pois o ponto da pré-inspeção, como as demais linhas de inspeção deve ser em local específico e privativo do SIF, não pode ser em local comum com outras atividades da empresa.		

Capítulo II / Seção III / Artigo 30 / Inciso II

II - estação de trabalho onde os auxiliares de inspeção possam realizar o completo exame das carcaças;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção III / Artigo 30 / Inciso III

III - iluminação mínima na altura da carcaça de quinhentos e quarenta lux;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção III / Artigo 30 / Inciso IV

IV - sistema para registros das lesões;

Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo II / Seção III / Artigo 30 / Inciso V
V - ponto de água, com acionamento não manual, nas estações de trabalho; e
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção III / Artigo 30 / Inciso VI
VI - sistema de coleta contínua de resíduos e partes condenadas.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção III / Artigo 30 / Parágrafo único
Parágrafo único. O ponto de pré-inspeção pode ser localizado neste ou em outro setor, desde que seja anterior à remoção de qualquer parte da carcaça.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção III / Artigo 31
Art. 31. Um sistema para lavagem das carcaças deve ser instalado na transição entre os setores de escaldagem e depenagem com o setor de evisceração, sendo facultada sua localização em qualquer um desses setores.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção III / Artigo 31 / Parágrafo único
Parágrafo único. Os sistemas de lavagem devem ser dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados de forma que toda a carcaça seja lavada, inclusive os pés.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IV
Seção IV Evisceração
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IV / Artigo 32
Art. 32. As instalações do setor de evisceração devem estar separadas fisicamente, através de paredes inteiras, das demais áreas operacionais e devem atender, no mínimo, ao seguinte:
Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo II / Seção IV / Artigo 32 / Inciso I

I - apresentar equipamentos e utensílios específicos e regulados para realizar os procedimentos de eventração e evisceração de forma eficiente, higiênica e prevenindo contaminação cruzada;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IV / Artigo 32 / Inciso II

II - os equipamentos e utensílios devem possuir dispositivos, automáticos ou não, para higienização contínua;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	II - os equipamentos e utensílios devem possuir dispositivos, para higienização contínua;	Retirar "automáticos ou não", pois se não está determinado, não precisa constar.		

Capítulo II / Seção IV / Artigo 32 / Inciso III

III - a nórea deve:

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IV / Artigo 32 / Inciso III / Alínea a.

a) ser projetada e construída de modo que garanta o distanciamento adequado das carcaças com as paredes, calhas e outras estruturas e superfícies de contato; e

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IV / Artigo 32 / Inciso III / Alínea b.

b) manter a posição adequada da carcaça para os trabalhos de manipulação e inspeção.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IV / Artigo 32 / Inciso IV

IV - apresentar equipamentos para higienização de mãos e dispositivos para sanitização de utensílios em número suficiente e próximos às operações;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IV / Artigo 32 / Inciso V

V - apresentar pontos de água, com acionamento não manual, nas posições de trabalho;

Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo II / Seção IV / Artigo 32 / Inciso VI
VI - apresentar calha de evisceração para as operações de abate, bem como para coleta e remoção de resíduos e material considerado não comestível, de forma contínua e unidirecional, a qual deve apresentar:
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção IV / Artigo 32 / Inciso VI / Alínea a.
a) no mínimo, um metro de espaçamento entre um e outro funcionário, garantindo a adequada execução das operações; e
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção IV / Artigo 32 / Inciso VI / Alínea b.
b) pontos de água para higienização das mãos, instalados em suas bordas, na proporção mínima de um ponto de água para cada dois funcionários, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em norma específica.
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção IV / Artigo 32 / Inciso VII
VII - apresentar sistema de lavagem final das superfícies interna e externa das carcaças, imediatamente anterior ao sistema de pré-resfriamento, com parâmetros estabelecidos e validados em programa de autocontrole, sendo proibida a entrada de carcaças com contaminação visível no sistema de pré-resfriamento.
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção IV / Artigo 33
Art. 33. O espaçamento entre os ganchos deve garantir o distanciamento entre as carcaças para prevenir contaminação cruzada.
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção IV / Artigo 34
Art. 34. As linhas de inspeção post mortem devem apresentar o seguinte:
Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo II / Seção IV / Artigo 34 / Inciso I

I - local identificado, de fácil acesso;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IV / Artigo 34 / Inciso II

II - estação de trabalho onde os auxiliares de inspeção possam realizar o completo exame das carcaças e suas vísceras;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IV / Artigo 34 / Inciso III

III - manter espaçamento mínimo de um metro entre cada auxiliar de inspeção;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IV / Artigo 34 / Inciso IV

IV - iluminação mínima na altura da carcaça de quinhentos e quarenta lux;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IV / Artigo 34 / Inciso V

V - ponto de água, com acionamento não manual, em todas as posições de trabalho; e

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IV / Artigo 34 / Inciso VI

VI - sistema de coleta contínua de resíduos e partes condenadas.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IV / Artigo 34 / Parágrafo único

Parágrafo único. No caso de condenação de partes de carcaças nas linhas de inspeção, deve haver um sistema para o registro das lesões, bem como dispositivos para sanitização de utensílios próximos às operações.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IV / Artigo 35



UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
	PATRIQUE DE LIMA PEREIRA	MANTER ART. 35 E ACRESCENTAR, SOBRE A ESTRUTURA BÁSICA PARA A INSPEÇÃO FEDERAL: Art. 35-A. O estabelecimento deverá disponibilizar ao Serviço de Inspeção Federal espaço físico adequado para verificação técnica das linhas de inspeção post mortem, preferencialmente contíguo às respectivas linhas. § 1º O espaço de que trata o caput deverá permitir a avaliação detalhada de carcaças e vísceras, bem como a adoção de medidas corretivas quando constatadas falhas nos exames realizados pelos auxiliares de inspeção. § 2º Quando tecnicamente inviável a instalação contígua às linhas de inspeção, o estabelecimento deverá providenciar ponto pós-linhas, de uso exclusivo do Serviço de Inspeção Federal, dotado de estrutura compatível com as atividades de avaliação, segregação, destinação ou eventual recuperação de carcaças.	A proposta tem por finalidade assegurar condições estruturais adequadas para a supervisão direta das linhas de inspeção post mortem pelo Serviço de Inspeção Federal. Na maioria dos estabelecimentos, há espaço físico suficiente para que o Auditor Fiscal Federal Agropecuário se posicione ao lado dos auxiliares de inspeção nas linhas, acompanhando a execução dos exames e realizando verificações simultâneas. Entretanto, em alguns estabelecimentos sob inspeção federal, o espaço disponível entre postos de trabalho é reduzido, impossibilitando o posicionamento do Auditor entre os auxiliares durante o funcionamento regular da linha. Nessas situações, a verificação passa a ocorrer após a passagem das carcaças pelas linhas, com avaliação posterior para identificar eventuais afecções que deveriam ter sido removidas ou condenadas no exame inicial. Em determinadas unidades, esse acompanhamento posterior ocorre em ponto operacional informal, sem previsão normativa específica. Contudo, ampliações estruturais ou a instalação de novos equipamentos podem suprimir esse espaço, dificultando ou inviabilizando a verificação técnica. Dessa forma, a previsão expressa de espaço contíguo às linhas, ou alternativamente de ponto pós-linhas de uso exclusivo do Serviço de Inspeção Federal, garante que a supervisão das atividades de inspeção possa ser mantida mesmo em situações de limitação física na linha ou de modificações estruturais futuras, assegurando a efetividade do controle sanitário.		

Capítulo II / Seção IV / Artigo 35 / Inciso I

I - local identificado, de fácil acesso;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	I - local específico, identificado, de fácil acesso;	Incluir a palavra "específico", pois o DIF, como as demais linhas de inspeção deve ser em local específico e privativo do SIF, não pode ser em local comum com outras atividades da empresa.		

Capítulo II / Seção IV / Artigo 35 / Inciso II

II - estação de trabalho, com espaçamento mínimo de um metro, onde os auxiliares de inspeção possam realizar o completo exame das carcaças e suas vísceras;
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IV / Artigo 35 / Inciso III

III - iluminação mínima na altura da carcaça de quinhentos e quarenta lux;

Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo II / Seção IV / Artigo 35 / Inciso IV
IV - sistema para registros das lesões, em posição que permita fácil acesso aos auxiliares de inspeção;
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IV / Artigo 35 / Inciso V
V - ponto de água com acionamento não manual;
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IV / Artigo 35 / Inciso VI
VI - sistema de coleta contínua de resíduos e partes condenadas;
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IV / Artigo 35 / Inciso VII
VII - sistema para lavagem dos ganchos da nórea do Departamento de Inspeção Final; e
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IV / Artigo 35 / Inciso VIII
VIII - dispositivos para sanitização de utensílios, próximos às operações.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção V					
Seção V Pré-resfriamento					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	Seção V Pré-resfriamento e Gotejamento	Incluir no título da seção V o "Gotejamento", pois no Art 40 da subseção I trata-se de gotejamento.		

Capítulo II / Seção V / Subseção I					
Subseção I Pré-resfriamento de carcaças					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	Subseção I Pré-resfriamento e gotejamento de carcaças	Incluir no título da subseção I o "Gotejamento", pois no Art 40 da subseção I trata-se de gotejamento.		

Capítulo II / Seção V / Subseção I / Artigo 36
Art. 36. As instalações do setor de pré-resfriamento de carcaças devem estar separadas fisicamente, através



Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção V / Subseção I / Artigo 37

Art. 37. O setor deve apresentar ventilação adequada para prevenir a condensação, bem como possuir um sistema eficiente de coleta de águas residuais.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção V / Subseção I / Artigo 38

Art. 38. O pré-resfriamento das carcaças pode ser realizado através dos seguintes métodos:

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção V / Subseção I / Artigo 38 / Inciso I

I - aspersão de água gelada;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção V / Subseção I / Artigo 38 / Inciso II

II - imersão em água por resfriadores contínuos;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção V / Subseção I / Artigo 38 / Inciso III

III - resfriamento por ar em câmaras frigoríficas; ou

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção V / Subseção I / Artigo 38 / Inciso IV

IV – outro método autorizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção V / Subseção I / Artigo 38 / Parágrafo 1º

§ 1º O pré-resfriamento de carcaças pode ser realizado em várias etapas, contemplando mais de um tanque de água gelada ou até combinando diferentes métodos.

Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo II / Seção V / Subseção I / Artigo 38 / Parágrafo 2º
§ 2º A entrada de água gelada nos tanques de resfriamento deve estar localizada na extremidade oposta à entrada de carcaças.
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção V / Subseção I / Artigo 38 / Parágrafo 3º
§ 3º É permitida a utilização de injeção de ar (borbulhamento) nos tanques de pré-resfriamento por imersão, desde que este ar seja previamente filtrado.
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção V / Subseção I / Artigo 39
Art. 39. Os sistemas de pré-resfriamento de carcaças devem apresentar equipamentos de mensuração que permitam o controle e registro contínuo da temperatura da água ou ar e da vazão de água, no caso de pré-resfriadores por imersão.
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção V / Subseção I / Artigo 40
Art. 40. O gotejamento pode ser realizado através dos seguintes métodos:
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção V / Subseção I / Artigo 40 / Inciso I
I - suspensão das carcaças em trilhagem aérea, com calha coletora de água;
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção V / Subseção I / Artigo 40 / Inciso II
II – peneira rotativa para a remoção da água excedente de carcaças; ou
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo II / Seção V / Subseção I / Artigo 40 / Inciso III
III - outro método autorizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.
Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo II / Seção V / Subseção II					
Subseção II Pré-resfriamento de miúdos, partes e cortes					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo II / Seção V / Subseção II / Artigo 41					
Art. 41. Os miúdos (moela, coração e fígado), cortes, partes de carcaças, gordura cavitária e outros produtos comestíveis devem ser processados em setor próprio com fluxo adequado.					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	RENATA PERES SILVA	Art. 41. Os miúdos (moela, coração e fígado), cortes, partes de carcaças, gordura e outros produtos comestíveis devem ser processados em setor próprio com fluxo adequado.	Exclusão do "cavitária", pois pode ser a de cobertura de moela conforme consta no Art. 101.		

Capítulo II / Seção V / Subseção II / Artigo 42					
Art. 42. O setor deve apresentar ventilação adequada para prevenir a condensação, bem como possuir um sistema eficiente de coleta de águas residuais.					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo II / Seção V / Subseção II / Artigo 43					
Art. 43. O pré-resfriamento dos miúdos, cortes, partes de carcaças, gordura cavitária e outros produtos comestíveis, pode ser realizado através de imersão em água por resfriadores contínuos.					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	RENATA PERES SILVA	Art. 43. O pré-resfriamento dos miúdos, cortes, partes de carcaças, gordura e outros produtos comestíveis, pode ser realizado através de imersão em água por resfriadores contínuos.	Exclusão do "cavitária", pois pode ser a de cobertura de moela conforme consta no Art. 101.		

Capítulo II / Seção V / Subseção II / Artigo 44					
Art. 44. Os sistemas de pré-resfriamento de miúdos, cortes, partes de carcaças, gordura cavitária e outros produtos comestíveis devem apresentar equipamentos de mensuração que permitam o controle e registro contínuo da temperatura da água e da vazão de água, no caso de pré-resfriadores por imersão.					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	RENATA PERES SILVA	Art. 44. Os sistemas de pré-resfriamento de miúdos, cortes, partes de carcaças, gordura e outros produtos comestíveis devem apresentar equipamentos de mensuração que permitam o controle e registro contínuo da temperatura da água e da vazão de água, no caso de pré-resfriadores por imersão.	Exclusão do "cavitária", pois pode ser a de cobertura de moela conforme consta no Art. 101.		

Capítulo II / Seção VI					
Seção VI Cortes e desossa, classificação e embalagem					



Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção VI / Artigo 45

Art. 45. O estabelecimento deve possuir instalações próprias para cortes, desossa, classificação e embalagem de carcaças, separadas fisicamente, através de paredes inteiras, das demais áreas operacionais, bem como dispor de lavatórios de mãos distribuídos pela área.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção VI / Artigo 45 / Parágrafo 1º

§ 1º Quando as carcaças inteiras forem direcionadas diretamente para embalagem primária, as etapas de classificação e embalagem primária podem ser realizadas em área contígua ao setor de pré-resfriamento.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção VI / Artigo 45 / Parágrafo 2º

§ 2º As áreas destinadas ao corte, desossa, classificação e embalagem de carcaças devem ser dotadas de equipamentos de medição que possibilitem o controle e o registro de forma contínua, de forma visível e auditável, da temperatura do ambiente, que não deve ultrapassar 12,0 °C (doze graus Celsius).

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção VI / Artigo 46

Art. 46. Os estabelecimentos que produzem carne temperada de ave devem possuir dependências exclusivas para a armazenagem dos condimentos e preparo de tempero.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção VI / Artigo 46 / Parágrafo único

Parágrafo único. É permitida a produção de carne temperada junto ao setor de cortes e desossa, desde que não interfira no fluxo de produção, nas condições higiênico-sanitárias do setor e prevenindo a contaminação cruzada.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção VI / Artigo 47

Art. 47. A produção de carne mecanicamente separada deve ocorrer em setor próprio, atendendo norma específica.



Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção VI / Artigo 48

Art. 48. Setores de industrialização de produtos cárneos frescos, cozidos, defumados, curados, esterilizados e outros devem atender normas específicas.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção VII

Seção VII Frigorificação
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção VII / Artigo 49

Art. 49. O setor de frigorificação contempla as câmaras de resfriamento, congelamento, descongelamento e estocagem, assim como os túneis de congelamento, antecâmaras e demais câmaras frigoríficas.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção VII / Artigo 50

Art. 50. O setor de frigorificação deve apresentar equipamentos geradores de frio, garantindo a manutenção das temperaturas estabelecidas na legislação e nos programas de autocontrole.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção VII / Artigo 50 / Parágrafo único

Parágrafo único. Os equipamentos geradores de frio devem possuir dispositivos de medição que permitam o controle e o registro da temperatura, de forma contínua, visível e auditável.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção VII / Artigo 51

Art. 51. As portas das câmaras devem apresentar vedação adequada, bem como de dispositivos que previnam a troca de calor entre ambientes e a formação de condensação, neve ou gelo.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção VII / Artigo 52

Art. 52. É proibido haver ralos no interior das câmaras.
--



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	Art. 52. É proibido a instalação de ralos no interior das câmaras.	Adequação ortográfica para facilitar o entendimento.		

Capítulo II / Seção VIII					
Seção VIII Expedição					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo II / Seção VIII / Artigo 53					
Art. 53. O setor de expedição é destinado à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador, podendo ser dispensado quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte.					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo II / Seção VIII / Artigo 54					
Art. 54. O setor de expedição deve atender aos seguintes critérios:					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo II / Seção VIII / Artigo 54 / Inciso I					
I – apresentar uma área dimensionada unicamente para pesagem, quando for o caso, e acesso ao transporte, proibido o acúmulo de produtos;					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo II / Seção VIII / Artigo 54 / Inciso II					
II - ser separado fisicamente do meio externo através de paredes inteiras, dispondo de aberturas, tais como, por exemplo, portas ou óculos, somente nos pontos de acoplamento dos veículos transportadores;					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo II / Seção VIII / Artigo 54 / Inciso III					
III - as aberturas para o meio externo devem apresentar mecanismos que impeçam a entrada de pragas, ar externo e sujidades; e					
Sem contribuições para este dispositivo					



Capítulo II / Seção VIII / Artigo 54 / Inciso IV

IV - as docas devem possuir cobertura externa com, no mínimo, três metros (3m) para proteção contra intempéries, bem como dispositivos para o perfeito acoplamento dos veículos transportadores.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IX

Seção IX
Outras instalações e equipamentos

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IX / Artigo 55

Art. 55. A higienização de recipientes e utensílios, incluindo facas, chairas, bandejas, caixas, carros de transporte, luvas de malha de aço e outros, deve ser realizada em sala específica, equipada e com fluxo de produção adequado, separada fisicamente, através de paredes inteiras, das áreas de produção.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	Art. 55. A higienização de recipientes e utensílios, incluindo facas, chairas, bandejas, caixas, carros de transporte, luvas de malha de aço e outros, deve ser realizada em sala específica, equipada e com fluxo operacional adequado, separada fisicamente, através de paredes inteiras, das áreas de produção	Substituição da palavra "fluxo de produção" por "fluxo operacional", pois o artigo trata da higienização de utensílios e não de produção de produtos.		

Capítulo II / Seção IX / Artigo 55 / Parágrafo único

Parágrafo único. Os recipientes e utensílios já higienizados, devem ser depositados em local próprio e separado do local de recepção e higienização desses utensílios.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IX / Artigo 56

Art. 56. As instalações devem apresentar dependência própria e exclusiva para depósito e armazenamento do material de embalagem primária.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IX / Artigo 57

Art. 57. As instalações devem apresentar local próprio e separado para depósito e montagem de embalagem secundária, tal como, por exemplo, caixas de papelão, apresentando um fluxo adequado para o abastecimento da produção.



Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IX / Artigo 58

Art. 58. As instalações devem apresentar dependências exclusivas para depósito e armazenamento de ingredientes e matérias-primas.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	RENATA PERES SILVA	Art. 58. As instalações devem apresentar dependências exclusivas para depósito e armazenamento de ingredientes.	Exclusão de "matérias-primas", uma vez que as matérias-primas, desde que devidamente embaladas, podem ser armazenadas nas câmaras de estocagem dos produtos acabados do estabelecimento.		

Capítulo II / Seção IX / Artigo 59

Art. 59. As instalações devem apresentar dependência exclusiva para armazenamento de gelo, seja ele produzido no próprio estabelecimento ou adquirido de terceiros.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	ANA PAULA BURIN FRUET	§ 1º A fábrica de gelo e a seção utilizada para seu armazenamento devem ser regularmente higienizadas e protegidas contra contaminação; § 2º Quando estiver anexo a área industrial, será necessário possuir barreira sanitária própria; § 3º É permitido fluxo de pessoal no interior da estocagem desde que exista estrutura que permita trânsito sem contato direto com o gelo estocado.	Destaca-se que algumas empresas possuem fábrica de gelo sem estrutura mínima para evitar entrada de pragas e poeira no local (vedação adequada); assim como, é imprescindível informar que muitas vezes a seção de estocagem de gelo nada mais é que uma grande sala onde, em diversos frigoríficos, os operadores pisam no gelo para direcioná-lo para o interior da indústria (o gelo entrará em contato DIRETO com a carne). Geralmente ambas as seções, fábrica e estocagem, são anexas à indústria e não possuem barreira sanitária. Assim, é oportuno sugerir que exista mais detalhamento sobre tais seções. O embasamento legal está previsto no art. 42, inciso XIV e art. 68 do Decreto nº9013/2017 e suas alterações. Ainda em tempo, sugere-se que em empresas que não possuem equipamentos que conduzem o gelo da estocagem ao local de uso, portanto realizam a prática manualmente, é preciso estar contemplado uma estrutura para fluxo de pessoal no interior da estocagem (plataforma vedada). Tal sugestão está fundamentada nos art. 64 e art. 68 do Decreto nº9013/2017 e suas alterações.		

Capítulo II / Seção IX / Artigo 60

Art. 60. Quando a lavagem de veículos transportadores de produtos for realizada no estabelecimento, as suas instalações devem ser independentes e afastadas das destinadas à higienização dos veículos transportadores de aves vivas.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IX / Artigo 61

Art. 61. As dependências sociais, tais como, por exemplo, vestiários, sanitários e refeitórios, devem estar



Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IX / Artigo 61 / Inciso I

I - devem ser construídas conforme o disposto em norma específica;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IX / Artigo 61 / Inciso II

II - os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences, possuir fluxo de pessoal adequado e separação entre a roupa civil e o uniforme;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IX / Artigo 61 / Inciso III

III - os vestiários devem ser isolados das instalações sanitárias, tais como, por exemplo, sanitários e chuveiros;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	III - os vestiários devem ser isolados das instalações sanitárias;	Suprimir a frase "tais como, por exemplo, sanitários e chuveiros", visto que há normas trabalhistas como a NR 24 (Portaria SEPRT nº 1.066, de 23 de setembro de 2019) que trata disso. Além disso, geralmente os chuveiros estão junto aos vestiários para possibilitar o fluxo de banho e troca de roupa.		

Capítulo II / Seção IX / Artigo 61 / Inciso IV

IV - vestiários e sanitários distintos para os funcionários que manipulam aves vivas e resíduos não comestíveis e para os que manipulam produtos comestíveis, ingredientes e embalagens;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IX / Artigo 61 / Inciso V

V - o uso do refeitório é obrigatório pelos funcionários que fazem suas refeições no estabelecimento, sendo proibido que outras dependências ou áreas sejam usadas para tal finalidade; e

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IX / Artigo 61 / Inciso VI

VI – possuir refeitório separado para os funcionários que manipulam aves vivas e produtos não comestíveis.

Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo II / Seção IX / Artigo 62
Art. 62. A sede do Serviço de Inspeção Federal deve apresentar sala de trabalho equipada, sala equipada para guarda de amostras, arquivo, vestiários e sanitários, em número e dimensões suficientes às necessidades dos trabalhos.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IX / Artigo 62 / Parágrafo único
Parágrafo único. A sede do Serviço de Inspeção Federal deve ser construída com acesso exclusivo e independente de qualquer outra dependência do estabelecimento.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção IX / Artigo 63
Art. 63. Outras dependências auxiliares, tais como, por exemplo, escritórios, depósitos, almoxarifados e oficinas, devem ser construídas em áreas que não prejudiquem os trabalhos industriais.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo III
CAPÍTULO III CONDIÇÕES DE HIGIENE
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo III / Seção I
Seção I Condições gerais
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo III / Seção I / Artigo 64
Art. 64. As instalações, os equipamentos e os sistemas empregados no abate e no processamento devem ser submetidos a procedimentos de higienização pré-operacional e operacional, definidos, monitorados e verificados pelo estabelecimento, garantindo as condições higiênico-sanitárias antes do início das suas atividades e durante todo o seu período de funcionamento.
Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo III / Seção I / Artigo 65

Art. 65. Durante as operações, devem ser adotados procedimentos de higiene operacional capazes de prevenir a contaminação das carcaças, partes da carcaça e demais produtos, considerando os fluxos de produção, a organização das atividades, o uso adequado de equipamentos e utensílios e a segregação de operações incompatíveis.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo III / Seção II

Seção II
Saúde e Higiene de Pessoal

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo III / Seção II / Artigo 66

Art. 66. O estabelecimento deve implementar, conforme programas de autocontrole, procedimentos relativos à saúde e higiene pessoal, contemplando aptidão médica para manipulação de produtos comestíveis, capacitação, monitoramento e verificação das práticas e dos hábitos higiênicos dos funcionários.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo III / Seção II / Artigo 67

Art. 67. Os funcionários que manipulam produtos comestíveis, ingredientes e embalagens devem iniciar a jornada de trabalho utilizando uniforme limpo, em cor branca ou outra cor clara, mantido em condições higiênicas durante as operações.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo III / Seção II / Artigo 68

Art. 68. Os funcionários que manipulam aves vivas ou produtos não comestíveis devem utilizar uniformes de cores distintas daqueles usados pelos manipuladores de produtos comestíveis, ingredientes e embalagens, reduzindo o risco de contaminação cruzada.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo III / Seção II / Artigo 69

Art. 69. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente, ou sempre que houver comprometimento das condições de higiene, podendo o seu intervalo de troca ser ajustado conforme



--

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo III / Seção II / Artigo 70

Art. 70. Os Equipamentos de Proteção Individual devem ser mantidos em condições higiênicas durante todo o seu uso.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo III / Seção II / Artigo 70 / Parágrafo 1º

§ 1º Os Equipamentos de Proteção Individual descartáveis, tais como, por exemplo, luvas de manipulação, aventais e outros, devem ser descartados em local específico, após o seu uso.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo III / Seção II / Artigo 70 / Parágrafo 2º

§ 2º O estabelecimento deve apresentar local para higienização e guarda de Equipamentos de Proteção Individual reaproveitáveis, nos setores necessários.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	§ 2º O estabelecimento deve apresentar local para higienização e guarda de Equipamentos de Proteção Individual reaproveitáveis, nos setores que for necessário.	Alteração de frase para " nos setores que for necessário." a fim de melhorar a semântica.		

Capítulo III / Seção II / Artigo 71

Art. 71. Os vestiários, sanitários e lavatórios devem ser mantidos em condições higiênicas, em bom estado de conservação e em condições compatíveis com sua finalidade e capacidade de uso.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo III / Seção II / Artigo 72

Art. 72. O acesso aos setores de produção deve ocorrer por barreiras sanitárias, conforme procedimentos em programas de autocontrole, de forma compatível com o risco das atividades desenvolvidas.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	Art. 72. O acesso aos setores de produção deve ocorrer por barreiras sanitárias, conforme procedimentos definidos em programas de autocontrole, de forma compatível com o risco das atividades desenvolvidas.	Incluída a palavra "definido" após "procedimentos", para dar sentido correto à frase.		



Capítulo III / Seção III	
Seção III Higiene de utensílios	
Sem contribuições para este dispositivo	
Capítulo III / Seção III / Artigo 73	
Art. 73. Os utensílios utilizados durante as operações devem ser higienizados e sanitizados de forma a prevenir a contaminação dos produtos.	
Sem contribuições para este dispositivo	
Capítulo III / Seção III / Artigo 73 / Parágrafo 1º	
§ 1º Deve haver recinto específico para higienização e sanitização dos utensílios, com fluxo que impeça contaminação cruzada.	
Sem contribuições para este dispositivo	
Capítulo III / Seção III / Artigo 73 / Parágrafo 2º	
§ 2º O estabelecimento deve possuir procedimentos para o controle e o registro da higienização e da sanitização de utensílios durante as operações nos setores, compatíveis com o seu risco sanitário.	
Sem contribuições para este dispositivo	
Capítulo III / Seção III / Artigo 73 / Parágrafo 3º	
§ 3º Os dispositivos destinados à sanitização de utensílios devem ser adequados ao volume e ao tipo de operação, mantidos em condições de funcionamento e utilizados conforme os procedimentos estabelecidos.	
Sem contribuições para este dispositivo	
Capítulo III / Seção III / Artigo 74	
Art. 74. Deve haver controle da distribuição, do uso e da troca de utensílios durante as operações, evitando o seu uso inadequado e a contaminação cruzada.	
Sem contribuições para este dispositivo	
Capítulo IV	
CAPÍTULO IV PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS	
Sem contribuições para este dispositivo	



Capítulo IV / Seção I					
Seção I Recebimento de aves					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo IV / Seção I / Artigo 75					
Art. 75. Sem prejuízo ao atendimento das normas de saúde animal ou outras aplicáveis à recepção de aves vivas, o estabelecimento deve realizar a avaliação pré-abate, no estabelecimento, contemplando todos os lotes recebidos, incluindo:					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	Art. 75. Sem prejuízo ao atendimento das normas de saúde animal ou outras aplicáveis à recepção de aves vivas, o responsável da empresa deve realizar a avaliação pré-abate, no estabelecimento, contemplando todos os lotes recebidos, incluindo:	Alteração da frase "o estabelecimento deve realizar a avaliação pré-abate" para "o responsável da empresa deve realizar a avaliação pré-abate," a fim de evitar repetição da palavra "estabelecimento"		

Capítulo IV / Seção I / Artigo 75 / Inciso I					
I - a análise documental;					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo IV / Seção I / Artigo 75 / Inciso II					
II - a avaliação visual de uma amostra das aves vivas, no mínimo, na primeira carga de cada lote; e					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RO	WANDERSON ALVES DE MOURA	Esclarecer quais parâmetros deverão ser observados, estabelecendo que a avaliação deve contemplar para que não haja confusão com o exame ante mortem previsto no Art. 143 e seus incisos.	A definição objetiva dos parâmetros a serem avaliados na inspeção visual inicial das aves vivas é necessária para evitar interpretações divergentes e possíveis conflitos com os critérios de julgamento sanitário estabelecidos no Art. 143.		
RO	WANDERSON ALVES DE MOURA	Esclarecer quais parâmetros deverão ser observados, estabelecendo que a avaliação deve contemplar para que não haja confusão com o exame ante mortem previsto no Art. 143 e seus incisos.	A definição objetiva dos parâmetros a serem avaliados na inspeção visual inicial das aves vivas é necessária para evitar interpretações divergentes e possíveis conflitos com os critérios de julgamento sanitário estabelecidos no Art. 143.		

Dispositivo Proposto - Capítulo IV / Seção I / Artigo 75 / Inciso II (Depois)					
Esclarecer quais parâmetros deverão ser observados, estabelecendo que a avaliação deve contemplar para que não haja confusão com o exame ante mortem previsto no Art. 143 e seus incisos.					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer

Capítulo IV / Seção I / Artigo 75 / Inciso III					
III - verificação das condições de transporte, descarregamento, alojamento e bem-estar animal.					
Sem contribuições para este dispositivo					



Capítulo IV / Seção I / Artigo 75 / Parágrafo 1º

§1º O estabelecimento é responsável pela confirmação de recebimento de aves em suas instalações, inclusive as solicitadas pelo serviço oficial de saúde animal para fins de controle de trânsito.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção I / Artigo 75 / Parágrafo 2º

§ 2º Quando houver restrição ou determinação expressa pelo serviço oficial de saúde animal, quanto à destinação das aves ou seus produtos, o estabelecimento deve segregar e identificar os lotes de aves inaptos ao abate normal e comunicar estas ações ao Serviço de Inspeção Federal.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção I / Artigo 76

Art. 76. Na avaliação documental, deve ser verificada a documentação de trânsito e sanitária das aves quanto as suas informações, validade, veracidade e fidedignidade, conforme normas específicas da Secretaria de Defesa Agropecuária.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção I / Artigo 76 / Parágrafo único

Parágrafo único. No caso de detecção de ausência da documentação ou divergências entre a documentação e o trânsito efetivado, o estabelecimento deve segregar e identificar os lotes de aves e adotar as providências previstas em determinações do Departamento de Saúde Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária, e do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção I / Artigo 77

Art. 77. O estabelecimento deve atender aos períodos de jejum e dieta hídrica conforme norma específica.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção I / Artigo 78

Art. 78. A avaliação pré-abate deve ser realizada pelo estabelecimento a fim de identificar a prevalência de alterações no lote, para dimensionar as ações a serem tomadas no processo de abate, considerando a capacidade operacional e o fluxo de abate.



Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção I / Artigo 78 / Parágrafo 1º

§ 1º A avaliação de que trata o caput é realizada sob responsabilidade e supervisão do médico-veterinário do estabelecimento.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção I / Artigo 78 / Parágrafo 2º

§ 2º Sempre que necessário, o estabelecimento deve adotar medidas para adequação do processo de abate para minimizar o impacto de lotes com alta prevalência de alterações no controle higiênico-sanitário do abate.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção I / Artigo 78 / Parágrafo 3º

§ 3º Quando, ao longo do abate de um lote, forem percebidas mudanças na prevalência de alterações avaliada previamente, deve ser realizada a revisão das medidas adotadas para manutenção da condição higiênico-sanitária adequada do processo e dos produtos.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção I / Artigo 79

Art. 79. O estabelecimento deve manter a programação e a ordem de entrada dos lotes de aves atualizados junto ao Serviço de Inspeção Federal durante todo o curso do abate.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção I / Artigo 80

Art. 80. Quando não for possível o abate imediato, os veículos transportadores com as aves devem ser mantidos nos galpões de espera, atendida a legislação de bem-estar animal.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção I / Artigo 80 / Parágrafo 1º

§ 1º O estabelecimento deve prever, em programa de autocontrole, o tempo máximo de permanência das aves nos galpões de espera.

Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo IV / Seção I / Artigo 80 / Parágrafo 2º
§ 2º É proibida a permanência de veículos transportadores com aves fora dos galpões de espera.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção I / Artigo 81
Art. 81. O procedimento de descarregamento e pendura das aves deve atender à legislação de bem-estar animal, evitando o desconforto, dor ou injúria às aves.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção I / Artigo 82
Art. 82. As aves mortas durante o transporte ou na plataforma de recepção devem ser contabilizadas e registradas pelo estabelecimento, conforme normas específicas.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção I / Artigo 82 / Parágrafo 1º
§ 1º No recebimento das aves, caso o estabelecimento constate violação dos percentuais de mortalidade previstos na legislação de saúde animal, deve comunicar imediatamente o Serviço de Inspeção Federal para serem realizadas as avaliações e providências cabíveis.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção I / Artigo 82 / Parágrafo 2º
§ 2º Quando o Serviço de Inspeção Federal considerar necessária a avaliação das aves mortas, o estabelecimento deve disponibilizá-las para inspeção antes de descartá-las.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção I / Artigo 83
Art. 83. As caixas com aves vivas devem ser higienizadas logo após a pendura dessas aves.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção I / Artigo 83 / Parágrafo único
Parágrafo único. É proibida a reutilização de caixas sujas para o transporte de aves vivas.
Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo IV / Seção II	
Seção II Insensibilização e Sangria	
Sem contribuições para este dispositivo	
Capítulo IV / Seção II / Artigo 84	
Art. 84. Os métodos e procedimentos para insensibilização e sangria devem atender o estabelecido em legislação específica.	
Sem contribuições para este dispositivo	
Capítulo IV / Seção II / Artigo 85	
Art. 85. O sangue deve ser coletado de forma contínua, sendo proibido seu acúmulo neste setor.	
Sem contribuições para este dispositivo	
Capítulo IV / Seção II / Artigo 85 / Parágrafo único	
Parágrafo único. O sangue pode ser destinado para produção de produtos não comestíveis ou outro destino previsto em normas específicas, desde que atendidos os requisitos higiênico-sanitários e de rastreabilidade.	
Sem contribuições para este dispositivo	
Capítulo IV / Seção II / Artigo 86	
Art. 86. A partir da sangria, todas as operações devem ser realizadas de forma contínua, não sendo permitido o retardamento ou acúmulo de aves em nenhuma de suas etapas até a entrada de seus produtos nas câmaras frigoríficas.	
Sem contribuições para este dispositivo	
Capítulo IV / Seção II / Artigo 87	
Art. 87. É permitida a lavagem das aves após a sangria e antes de entrarem no sistema de escaldagem, desde que não haja interrupção do fluxo de abate.	
Sem contribuições para este dispositivo	
Capítulo IV / Seção III	
Seção III Escaldagem e Depenagem	
Sem contribuições para este dispositivo	



Capítulo IV / Seção III / Artigo 88

Art. 88. A escaldagem deve ser realizada logo após o término da sangria, sob condições estabelecidas de temperatura e tempo e ajustadas às características próprias das aves em processamento, com a remoção completa das penas das carcaças, conforme programa de autocontrole.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção III / Artigo 89

Art. 89. É proibida a introdução de aves ainda vivas no sistema de escaldagem e depenagem.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção III / Artigo 90

Art. 90. A renovação de água do tanque de escaldagem deve ser contínua, com água potável, de forma que em cada turno de trabalho seja renovado o correspondente ao seu volume total.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção III / Artigo 90 / Parágrafo 1º

§ 1º A água desses equipamentos deve ser totalmente drenada para a higienização pré-operacional.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção III / Artigo 90 / Parágrafo 2º

§ 2º A critério do Serviço de Inspeção Federal, a água do tanque de escaldagem pode ser totalmente drenada nos intervalos de turnos de trabalho, quando necessário.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção III / Artigo 91

Art. 91. A renovação de água dos equipamentos destinados à escaldagem de pés e cabeças deve ser contínua, de forma que em cada turno de trabalho seja renovado o correspondente ao seu volume total.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção III / Artigo 91 / Parágrafo 1º

§ 1º A água desses equipamentos pode ser totalmente drenada para realização da higienização pré-operacional.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	§ 1º A água desses equipamentos deve ser totalmente drenada para realização da higienização pré-operacional.	Substituir a palavra "pode" por "deve", pois se trata de uma obrigação e não de uma possibilidade. Não há como fazer higienização pré-operacional sem esgotar toda água do tanque.		

Capítulo IV / Seção III / Artigo 91 / Parágrafo 2º
§ 2º A critério do serviço de inspeção federal, a água desses equipamentos pode ser totalmente drenada nos intervalos de turnos de trabalho quando necessário.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção III / Artigo 92
Art. 92. É proibida a adição de adjuvante de tecnologia, desinfetante, conservante ou qualquer outra substância na água utilizada nos tanques de escaldagem sem prévia autorização do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção III / Artigo 93
Art. 93. Os pés destinados a fins comestíveis devem passar pela etapa de classificação prevista em programas de autocontrole.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV
Seção IV Evisceração
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 94
Art. 94. No setor de evisceração são realizados os procedimentos operacionais necessários para a adequada eventração e evisceração das carcaças.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 94 / Parágrafo 1º
§ 1º Os procedimentos que devem ser realizados antes da entrada das carcaças no sistema de pré-resfriamento são:
Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo IV / Seção IV / Artigo 94 / Parágrafo 1° / Inciso I

I - extração de cloaca;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 94 / Parágrafo 1° / Inciso II

II - abertura do abdômen;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 94 / Parágrafo 1° / Inciso III

III - eventração;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 94 / Parágrafo 1° / Inciso IV

IV - evisceração;					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	/ Inciso IV IV - evisceração V - procedimento de inspeção sanitária oficial	Incluir dentre os procedimentos que devem ser realizados antes da entrada das carcaças no sistema de pré-resfriamento os procedimentos de inspeção sanitária oficial, em consonância com os Art. 126 e 127 do RIISPOA.		

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 94 / Parágrafo 1° / Inciso V

V - extração dos pulmões;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 94 / Parágrafo 1° / Inciso VI

VI - extração de papo, esôfago e traquéia;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 94 / Parágrafo 1° / Inciso VII

VII - avaliação interna e externa quanto à presença de contaminação gastrointestinal e biliar visíveis; e

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 94 / Parágrafo 1° / Inciso VIII

VIII - lavagem final interna e externa das carcaças.



Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 94 / Parágrafo 2º

§ 2º É proibida a remoção, pelo estabelecimento, de partes ou vísceras das carcaças que sejam indispensáveis para identificação de lesões ou alterações nas linhas de inspeção post mortem e no Departamento de Inspeção Final.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	RENATA PERES SILVA	Incluir novo paragrafo: § É permitida a extração de fezes anterior ao procedimento de extração de cloaca.	Inclusão da possibilidade de extração de fezes, uma vez que esse procedimento embora não tenha sua previsão legal estabelecida na Portaria 210/1998, não há documento com objeção por parte do DIPOA da instalação de equipamento para extração das fezes, desde que seja na evisceração antes da extração de cloaca, obedecidos os controles necessários.		

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 94 / Parágrafo 3º

§ 3º As carcaças e vísceras devem ser apresentadas em condições de serem examinadas de forma eficiente nas linhas de inspeção post mortem.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 94 / Parágrafo 4º

§ 4º É permitido o emprego de sistema adicional de lavagem de carcaças, como alternativa à prática do refile, atendido o Anexo I.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 94 / Parágrafo 5º

§ 5º É permitido o emprego de sistema lavagem externa por aspersão das carcaças, para remover contaminação por conteúdo gastrintestinal visível, anterior à inspeção post mortem, conforme autorizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 95

Art. 95. As operações de evisceração, sejam automatizadas ou não, devem atender os cuidados necessários para prevenir o rompimento de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas.

Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo IV / Seção IV / Artigo 96
Art. 96. É proibida a entrada de carcaças no sistema de pré-resfriamento por imersão que contenham no seu interior água residual de lavagem por aspersão e qualquer tipo de contaminação visível na sua superfície externa e interna.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 97
Art. 97. As vísceras não comestíveis devem ser transferidas diretamente para a calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente ao setor de produtos não comestíveis.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 98
Art. 98. Os miúdos devem ser previamente preparados, lavados e processados em local adequado, antes do seu pré-resfriamento.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 98 / Parágrafo 1º					
§ 1º As moelas devem ser abertas, permitindo sua lavagem completa e a remoção da cutícula.					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	§ 1º As moelas devem ser abertas, permitindo sua completa lavagem e total remoção da cutícula.	adequação da frase para ficar claro que a lavagem da moela deve ser completa e a remoção da cutícula deve ser total, em consonância com o inciso III do Art 278.		

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 98 / Parágrafo 2º
§ 2º O coração deve ter o seu saco pericárdico removido.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 98 / Parágrafo 3º
§ 3º O fígado deve ter a sua vesícula biliar removida.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 99
Art. 99. Os miúdos devem ser pré-resfriados imediatamente após a sua coleta e preparação.
Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo IV / Seção IV / Artigo 100

Art. 100. Os pés e pescoço com ou sem cabeça, assim como outros cortes e partes de carcaças, quando removidos na linha de evisceração para fins comestíveis, devem ser imediatamente pré-resfriados.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 101

Art. 101. Tanto a gordura cavitária quanto a de cobertura da moela podem ser utilizadas para fins comestíveis, quando removidas durante o processo de evisceração.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	Art. 101. Tanto a gordura cavitária quanto a de cobertura da moela podem ser utilizadas para fins comestíveis, quando removidas durante o processo de evisceração e desde que atendidas as mesmas exigências que para os miúdos.	Complementação da frase com "desde que atendidas as mesmas exigências que para os miúdos", a fim de garantir que sejam adotadas as mesmas regras de processamento.		
MG	RENATA PERES SILVA	Parágrafo único. A gordura cavitária pode ser removida na Sala de cortes e desossa.	A gordura cavitária para fins comestíveis pode ser removida das carcaças na Sala de cortes, uma vez que trata de carcaças liberadas e que já passarão pelo pre resfriamento.		

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 102

Art. 102. Os pulmões devem ser removidos através de sistema de vácuo ou mecânico.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 103

Art. 103. A lavagem final por aspersão das carcaças antes do seu pré-resfriamento deve ser realizada por meio de equipamento destinado a lavar de forma eficiente as suas superfícies internas e externas.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RO	WANDERSON ALVES DE MOURA	Incluir dispositivo estabelecendo padrão mínimo de volume de água potável por carcaça para a etapa de lavagem em trilhagem aérea mecanizada no Departamento de Inspeção Final (DIF), contemplando integralmente as carcaças e as partes decorrentes de aproveitamento parcial.	A ausência de parâmetro mínimo de volume de água na etapa de lavagem de carcaças e partes no DIF pode resultar em variações operacionais significativas entre estabelecimentos, impactando a padronização da higiene de processo ou subtender que a lavagem destes produtos é dispensada de autocontrole.		
RO	WANDERSON ALVES DE MOURA	Incluir dispositivo estabelecendo padrão mínimo de volume de água potável por carcaça para a etapa de lavagem em trilhagem aérea mecanizada no Departamento de Inspeção Final (DIF), contemplando integralmente as carcaças e as partes decorrentes de aproveitamento parcial.	A ausência de parâmetro mínimo de volume de água na etapa de lavagem de carcaças e partes no DIF pode resultar em variações operacionais significativas entre estabelecimentos, impactando a padronização da higiene de processo ou subtender que a lavagem destes produtos é dispensada de autocontrole.		

Dispositivo Proposto - Capítulo IV / Seção IV / Artigo 103 (Depois)

Incluir dispositivo estabelecendo padrão mínimo de volume de água potável por carcaça para a etapa de lavagem em trilhagem aérea mecanizada no Departamento de Inspeção Final (DIF), contemplando integralmente as carcaças e as partes decorrentes de aproveitamento parcial.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 103 / Parágrafo 1º

--



§ 1º Deve ser instalado hidrômetro para controle do volume da água consumida de, no mínimo, 1,5 L (um litro e meio)

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	§ 1º Deve ser instalado hidrômetro para controle do volume da água consumida, conforme parâmetros estabelecidos e validados nos programa de autocontrole do estabelecimento.	Remover o limite de 1,5L por carcaça, para harmonizar com o inciso VII do Art 32, pois os chuveiros atuais possuem tecnologia pra utilizar menos água e serem mais eficientes. Em consonância com o Art 74 e Lei 14.515/22, as empresas devem prever e validar esses parâmetros de vazão de chuveiros em seus PACs e à fiscalização compete avaliar a eficiência destes para a finalidade que se prestam.		

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 103 / Parágrafo 2º

§ 2º A localização do equipamento para lavagem por aspersão das carcaças deve ser após a evisceração e imediatamente antes do sistema de pré-resfriamento, proibida qualquer manipulação das carcaças após o seu procedimento de lavagem.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 104

Art. 104. Os folículos ovarianos podem ser coletados e destinados para fins comestíveis, desde que:

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 104 / Inciso I

I - a sua coleta seja realizada somente após a liberação das aves por parte do Serviço de Inspeção Federal;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 104 / Inciso II

II - o produto seja resfriado imediatamente após a sua coleta, a uma temperatura máxima de 4,0 °C (quatro graus Celsius); e

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 104 / Inciso III

III - atenda ao disposto em norma específica.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V

Seção V
Pré-resfriamento e gotejamento



Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 105

Art. 105. O pré-resfriamento consiste no rebaixamento da temperatura das carcaças e miúdos imediatamente após as etapas de evisceração.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	RENATA PERES SILVA	Art. 105. O pré-resfriamento consiste no rebaixamento da temperatura das carcaças, miúdos, cortes, partes de carcaças, gordura e outros produtos comestíveis, imediatamente após as etapas de evisceração.	Inclusão de " cortes, partes de carcaças, gordura e outros produtos comestíveis", conforme consta no Artigo 43.		

Capítulo IV / Seção V / Artigo 106

Art. 106. Quando o pré-resfriamento for realizado por meio de sistema de imersão em água gelada e gelo, devem ser atendidos os seguintes critérios:

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 106 / Inciso I

I - a água de renovação do sistema de pré-resfriamento deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidos em legislação específica;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 106 / Inciso II

II - cada tanque do sistema de pré-resfriamento contínuo por imersão deve ser completamente esvaziado, limpo e desinfetado, pelo menos nos intervalos da higienização pré-operacional;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 106 / Inciso III

III - o reaproveitamento da água no pré-resfriamento contínuo por imersão é permitido, desde que apresente os padrões de potabilidade estabelecidos após o seu tratamento;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	RENATA PERES SILVA	Exclusão do inciso.	A Portaria 888/2021, a qual trata da qualidade da água para consumo humano, dispõe que as únicas fontes produtoras de água são: poço, rede pública e água de superfície, o que inviabiliza o reaproveitamento na produção de alimentos. A recirculação já foi considerada no Inciso IV e o reaproveitamento seria exclusivo para para condução de resíduos não comestíveis, na condição estabelecida no inciso V.		



Capítulo IV / Seção V / Artigo 106 / Inciso IV

IV - a recirculação da água pré-resfriamento contínuo por imersão é permitida, sendo que a água a ser recirculada só pode retornar para o tanque anterior ou para o mesmo tanque da qual foi recolhida; e

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 106 / Inciso V

V - é permitido o reaproveitamento de águas servidas para condução de resíduos não comestíveis, desde que possua rede diferenciada e identificada para água não potável e que não haja risco de contaminação cruzada com os produtos.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 107

Art. 107. A renovação de água dos pré-resfriadores contínuos, durante o abate, deve ser constante e em sentido contrário à movimentação das carcaças, de forma contracorrente, na proporção mínima de um litro e meio (1,5L) por carcaça no primeiro estágio e 1,0 L (um litro) no último estágio.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	Art. 107. A renovação de água dos pré-resfriadores contínuos, durante o abate, deve ser constante e em sentido contrário à movimentação das carcaças, de forma contracorrente, na proporção mínima de um litro e meio (1,5L) por carcaça no primeiro estágio e 1,0 L (um litro) nos demais estágios, até o último.	Inclusão de "nos demais estágios", visto que há sistemas de resfriamento que possuem estágios intermediários.		

Capítulo IV / Seção V / Artigo 107 / Parágrafo único

Parágrafo único. A temperatura da água residente, medida nos pontos de entrada e saída das carcaças do sistema de pré-resfriamento por imersão, não deve ser superior a 16,0 °C (dezesseis graus Celsius) e 4,0 °C (quatro graus Celsius), respectivamente no primeiro e último estágio, atendido o tempo máximo de permanência das carcaças no primeiro estágio de trinta minutos.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 108

Art. 108. A renovação de água dos resfriadores de miúdos, cortes e gordura cavitária deve ser constante e em sentido contrário à movimentação das peças, de forma contracorrente, na proporção mínima de 1,5 L (um litro e meio) por quilograma de miúdo.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	RENATA PERES SILVA	Art. 108. A renovação de água dos resfriadores de miúdos, cortes e gordura deve ser constante e em sentido contrário à movimentação das peças, de forma contracorrente, na proporção mínima de 1,5 L (um litro e meio) por quilograma de miúdo.	Exclusão do "cavitária", pois pode ser a de cobertura de moela conforme consta no Art. 101.		

Capítulo IV / Seção V / Artigo 108 / Parágrafo único

Parágrafo único. A temperatura da água residente nestes pré-resfriadores não deve ser superior a 4,0 °C (quatro graus Celsius).

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 109

Art. 109. O tanque de pré-resfriamento das partes de carcaças liberadas pela inspeção post mortem deve ser dimensionado conforme a capacidade operacional e as características do tipo de ave abatida, sendo instalado de forma que garanta o fluxo contínuo e as condições higiênico-sanitárias durante todo o processo.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 109 / Parágrafo 1º

§ 1º A renovação de água destes resfriadores deve ser constante e em sentido contrário à movimentação das peças, contracorrente, na proporção mínima de 1,5 L/ Kg (um litro e meio por quilograma).

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 109 / Parágrafo 2º

§ 2º A temperatura da água residente nestes pré-resfriadores não deve ser superior a 4,0 °C (quatro graus Celsius).

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 110

Art. 110. O volume de água utilizada para encher os tanques ou estágios dos pré-resfriadores por imersão pela primeira vez não deve ser incluído no cálculo da vazão.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 111

Art. 111. Os estabelecimentos que atenderem aos critérios estabelecidos na avaliação microbiológica do desempenho higiênico-sanitário no processo de abate, conforme norma específica, podem estabelecer



padrões de temperatura e vazão no sistema de pré-resfriamento contínuo diferentes dos estabelecidos nesta portaria.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 111 / Parágrafo único

Parágrafo único. Para padrões de temperatura e vazão no sistema de pré-resfriamento contínuo diferentes dos estabelecidos nesta portaria, o estabelecimento deve realizar a validação técnico-científica do processo, prevendo a sua forma de monitoramento, bem como comprovar a manutenção do desempenho higiênico-sanitário e da segurança do produto.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RO	WANDERSON ALVES DE MOURA	Esclarecer se o padrão de temperatura diferente do estabelecido nesta portaria se restringe à temperatura da água ou pode contemplar a temperatura do produto na saída do sistema de pré-resfriamento, com a devida validação técnico-científica.	Nos casos em que o estabelecimento tenha desempenho satisfatório no desempenho higiênico-sanitário, a poderá adotar uma vazão menor e temperatura mais elevada da água. Sendo a água o principal condutor de temperatura para o produto, esta impacta diretamente na obtenção da temperatura alvo. Assim sendo é ilógico estabelecer um padrão fixo de temperatura na saída do produto do sistema de pré-resfriamento de 7 °C.		
RO	WANDERSON ALVES DE MOURA	Esclarecer se o padrão de temperatura diferente do estabelecido nesta portaria se restringe à temperatura da água ou pode contemplar a temperatura do produto na saída do sistema de pré-resfriamento, com a devida validação técnico-científica.	Nos casos em que o estabelecimento tenha desempenho satisfatório no desempenho higiênico-sanitário, a poderá adotar uma vazão menor e temperatura mais elevada da água. Sendo a água o principal condutor de temperatura para o produto, esta impacta diretamente na obtenção da temperatura alvo. Assim sendo é ilógico estabelecer um padrão fixo de temperatura na saída do produto do sistema de pré-resfriamento de 7 °C.		

Dispositivo Proposto - Capítulo IV / Seção V / Artigo 111 / Parágrafo único (Depois)

Esclarecer se o padrão de temperatura diferente do estabelecido nesta portaria se restringe à temperatura da água ou pode contemplar a temperatura do produto na saída do sistema de pré-resfriamento, com a devida validação técnico-científica.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Capítulo IV / Seção V / Artigo 112

Art. 112. Ao final do sistema de pré-resfriamento, as carcaças, partes de carcaças e miúdos devem atingir uma temperatura máxima de 7,0 °C (sete graus Celsius) medidos na intimidade da peça.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RO	WANDERSON ALVES DE MOURA	Esclarecer se os produtos (carcaças, partes de carcaças e miúdos) serão aceitos com temperatura superior a 7 °C, medidos em sua intimidade, ao final do sistema de pré-resfriamento, para aqueles estabelecimentos que atenderem aos critérios estabelecidos na avaliação microbiológica do desempenho higiênico-sanitário no processo de abate.	Nos casos em que o estabelecimento tenha desempenho satisfatório no desempenho higiênico-sanitário, a poderá adotar uma vazão menor e temperatura mais elevada da água. Sendo a água o principal condutor de temperatura para o produto, esta impacta diretamente na obtenção da temperatura alvo. Assim sendo é ilógico estabelecer um padrão fixo de temperatura na saída do produto do sistema de pré-resfriamento de 7 °C.		
RO	WANDERSON ALVES DE MOURA	Esclarecer se os produtos (carcaças, partes de carcaças e miúdos) serão aceitos com temperatura superior a 7 °C, medidos em sua intimidade, ao final do sistema de pré-resfriamento, para aqueles estabelecimentos que atenderem aos critérios estabelecidos na	Nos casos em que o estabelecimento tenha desempenho satisfatório no desempenho higiênico-sanitário, a poderá adotar uma vazão menor e temperatura mais elevada da água. Sendo a água o principal condutor de temperatura para o produto, esta		



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RO	WANDERSON ALVES DE MOURA	avaliação microbiológica do desempenho higiênico-sanitário no processo de abate.	impacta diretamente na obtenção da temperatura alvo. Assim sendo é ilógico estabelecer um padrão fixo de temperatura na saída do produto do sistema de pré-resfriamento de 7 °C.		

Dispositivo Proposto - Capítulo IV / Seção V / Artigo 112 (Depois)					
Esclarecer se os produtos (carcaças, partes de carcaças e miúdos) serão aceitos com temperatura superior a 7 °C, medidos em sua intimidade, ao final do sistema de pré-resfriamento, para aqueles estabelecimentos que atenderem aos critérios estabelecidos na avaliação microbiológica do desempenho higiênico-sanitário no processo de abate.					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer

Capítulo IV / Seção V / Artigo 112 / Parágrafo único					
Parágrafo único. Ao final do sistema de pré-resfriamento, é permitida a temperatura máxima de 10,0 °C (dez graus Celsius), na intimidade da peça, para as carcaças destinadas diretamente à embalagem primária e ao congelamento.					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo IV / Seção V / Artigo 113					
Art. 113. O gelo utilizado no estabelecimento deve ser produzido com água potável, atendida a legislação específica.					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo IV / Seção V / Artigo 113 / Parágrafo único					
Parágrafo único. O gelo adicionado aos sistemas de pré-resfriamento por imersão pode ser considerado nos cálculos das quantidades estabelecidas para renovação constante de água no sistema, desde que o seu autocontrole seja auditável.					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo IV / Seção V / Artigo 114					
Art. 114. É proibida a adição de adjuvante de tecnologia, desinfetante, conservante ou qualquer outra substância na água utilizada no pré-resfriamento sem a prévia autorização do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo IV / Seção V / Artigo 115					
Art. 115. A etapa de gotejamento visa escoamento de parte da água absorvida pela carcaça durante o					



Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 116

Art. 116. Ao final do gotejamento, os estabelecimentos devem controlar os índices de absorção de água nas carcaças submetidas ao pré-resfriamento por imersão, por meio de teste de absorção.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 116 / Parágrafo 1º

§ 1º A absorção da água nas carcaças submetidas ao pré-resfriamento por imersão não deve ultrapassar a 8,0 % (oito por cento) de seus pesos.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 116 / Parágrafo 2º

§ 2º O teste de absorção é baseado na comparação dos pesos das carcaças, identificadas, antes e depois do pré-resfriamento por imersão.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 116 / Parágrafo 3º

§ 3º A frequência dos testes de absorção deve ser estabelecida nos programas de autocontrole do estabelecimento, de forma que os índices de absorção não ultrapassem o limite estabelecido durante todo o processo de abate.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 116 / Parágrafo 4º

§ 4º A metodologia do teste de absorção consta no Anexo II.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 117

Art. 117. Os estabelecimentos devem controlar a quantidade de água resultante do descongelamento de carcaças congeladas pelo teste de gotejamento (Dripping Test).

Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo IV / Seção V / Artigo 117 / Parágrafo 1º
§ 1º O resultado do teste de gotejamento, expresso em percentagem do peso da carcaça, com todos os miúdos e partes comestíveis presentes na embalagem, não deve ultrapassar o valor limite de 6,0 % (seis por cento).
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo IV / Seção V / Artigo 117 / Parágrafo 2º
§ 2º A frequência dos testes de gotejamento deve ser estabelecida nos programas de autocontrole do estabelecimento.
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo IV / Seção V / Artigo 117 / Parágrafo 3º
§ 3º A metodologia do teste de gotejamento consta no Anexo III.
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo IV / Seção V / Artigo 118
Art. 118. Os estabelecimentos devem controlar o teor total de água contida em carcaças e cortes de aves da espécie Gallus gallus (frango, galo, galinha e galeto), conforme Anexo IV.
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo IV / Seção VI
Seção VI Classificação e embalagem
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo IV / Seção VI / Artigo 119
Art. 119. A classificação de carcaças por peso pode ser realizada antes ou após a sua embalagem.
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo IV / Seção VI / Artigo 120
Art. 120. Carcaças, cortes ou partes de carcaças e miúdos devem ser comercializadas embaladas e rotuladas.
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo IV / Seção VI / Artigo 121



Art. 121. No setor de embalagem secundária, é proibida a entrada produtos sem a devida embalagem primária.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VI / Artigo 121 / Parágrafo único

Parágrafo único. O acondicionamento dos produtos em embalagens secundárias deve ser realizado em uma área distinta daquela onde é realizada embalagem primária.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VI / Artigo 122

Art. 122. Os miúdos, partes de carcaça e cortes, comercializadas no interior das carcaças, devem receber embalagem própria.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RO	WANDERSON ALVES DE MOURA	Esclarecer, se cabeça e os pés deverão ser obrigatoriamente embalados de forma individual.	A ausência de previsão explícita quanto à obrigatoriedade de embalagem própria para miúdos e partes pode gerar interpretações divergentes entre estabelecimentos e serviços de inspeção, especialmente quando esses produtos são acondicionados no interior da carcaça.		
RO	WANDERSON ALVES DE MOURA	Esclarecer, se cabeça e os pés deverão ser obrigatoriamente embalados de forma individual.	A ausência de previsão explícita quanto à obrigatoriedade de embalagem própria para miúdos e partes pode gerar interpretações divergentes entre estabelecimentos e serviços de inspeção, especialmente quando esses produtos são acondicionados no interior da carcaça.		

Dispositivo Proposto - Capítulo IV / Seção VI / Artigo 122 (Depois)

Esclarecer, se cabeça e os pés deverão ser obrigatoriamente embalados de forma individual.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Capítulo IV / Seção VI / Artigo 123

Art. 123. É permitida, para fins de acondicionamento e transporte, a reutilização de caixas ou recipientes desde que estejam íntegros e higienizados.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VI / Artigo 124

Art. 123. É permitida, para fins de acondicionamento e transporte, a reutilização de caixas ou recipientes desde que estejam íntegros e higienizados.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER	Suprimir	Está repetido com o Art 123.		



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	SIMEONI	Suprimir	Está repetido com o Art 123.		

Capítulo IV / Seção VI / Artigo 125

Art. 125. É proibida a incorporação de água, gelo ou qualquer substância que aumente irregularmente o peso do produto embalado.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VII

Seção VII
Cortes e desossa

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VII / Artigo 126

Art. 126. A temperatura das carnes na entrada deste setor e durante a sua manipulação não pode exceder 7,0 °C (sete graus Celsius).

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VII / Artigo 126 / Parágrafo 1º

§ 1º O resfriamento dos cortes a 4,0 °C (quatro graus Celsius) deve ser atingido no menor intervalo de tempo possível.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RO	WANDERSON ALVES DE MOURA	O regulamento deverá esclarecer expressamente se os critérios de temperatura final e tempo máximo de resfriamento aplicáveis às carcaças se estendem integralmente aos miúdos ou se haverá parâmetros diferenciados.	A ausência de definição clara quanto aos requisitos de resfriamento dos miúdos pode gerar interpretações divergentes e inconsistências operacionais entre estabelecimentos e IFs.		
RO	WANDERSON ALVES DE MOURA	O regulamento deverá esclarecer expressamente se os critérios de temperatura final e tempo máximo de resfriamento aplicáveis às carcaças se estendem integralmente aos miúdos ou se haverá parâmetros diferenciados.	A ausência de definição clara quanto aos requisitos de resfriamento dos miúdos pode gerar interpretações divergentes e inconsistências operacionais entre estabelecimentos e IFs.		

Dispositivo Proposto - Capítulo IV / Seção VII / Artigo 126 / Parágrafo 1º (Depois)

O regulamento deverá esclarecer expressamente se os critérios de temperatura final e tempo máximo de resfriamento aplicáveis às carcaças se estendem integralmente aos miúdos ou se haverá parâmetros diferenciados.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Capítulo IV / Seção VII / Artigo 126 / Parágrafo 2º

§ 2º A variação aceitável de temperatura dos produtos no ambiente de corte e manipulação deve ser estabelecida e validada com base em microbiologia preditiva, modelos matemáticos e softwares (derivados



de dados experimentais) para prever quantitativamente a multiplicação de patógenos e a produção de toxinas, sob condições determinadas de tempo, temperatura, pH, atividade de água e outros parâmetros, em estudos específicos

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RO	WANDERSON ALVES DE MOURA	Incluir dispositivo esclarecendo se os critérios de aceitação variável de temperatura dos cortes também se estendem aos miúdos. Caso aplicável, estabelecer que os miúdos poderão seguir as mesmas regras.	A ausência de previsão expressa quanto à aplicação de critérios de aceitação variável de temperatura para miúdos pode gerar interpretações divergentes entre estabelecimentos e serviços de inspeção, comprometendo a uniformidade de procedimentos e a previsibilidade regulatória.		
RO	WANDERSON ALVES DE MOURA	Incluir dispositivo esclarecendo se os critérios de aceitação variável de temperatura dos cortes também se estendem aos miúdos. Caso aplicável, estabelecer que os miúdos poderão seguir as mesmas regras.	A ausência de previsão expressa quanto à aplicação de critérios de aceitação variável de temperatura para miúdos pode gerar interpretações divergentes entre estabelecimentos e serviços de inspeção, comprometendo a uniformidade de procedimentos e a previsibilidade regulatória.		

Dispositivo Proposto - Capítulo IV / Seção VII / Artigo 126 / Parágrafo 2º (Depois)					
Incluir dispositivo esclarecendo se os critérios de aceitação variável de temperatura dos cortes também se estendem aos miúdos. Caso aplicável, estabelecer que os miúdos poderão seguir as mesmas regras.					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer

Capítulo IV / Seção VII / Artigo 126 / Parágrafo 3º					
§ 3º Os binômios validados de que trata o § 2º devem garantir a ausência de multiplicação de patógenos e produção de toxinas, atendido o resfriamento dos cortes a 4,0°C (quatro graus Celsius), no menor intervalo de tempo possível.					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo IV / Seção VII / Artigo 127					
Art. 127. Para o processamento de produtos cozidos, defumados, curados, esterilizados e outros, devem ser atendidas as normas específicas do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo IV / Seção VIII					
Seção VIII Frigorificação					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo IV / Seção VIII / Artigo 128					
Art. 128. O resfriamento é o processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0,0 °C (zero graus Celsius) a 4,0 °C (quatro graus Celsius) dos produtos (carcaças, cortes ou recortes, miúdos e derivados).					



Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VIII / Artigo 129

Art. 129. O congelamento é o processo de refrigeração e manutenção a uma temperatura não maior que -12,0 °C (doze graus Celsius negativos), dos produtos (carcaças, cortes ou recortes, miúdos e derivados).

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	Art. 129. Os produtos congelados devem apresentar, na sua intimidade, temperatura de ≥12,0 °C (doze graus Celsius negativos) ou mais frio.	Aglutinação do Art 129 com o 134, pois são repetidos.		

Capítulo IV / Seção VIII / Artigo 130

Art. 130. As antecâmaras devem ser utilizadas apenas como área de circulação, sendo proibida a sua utilização para outra finalidade.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VIII / Artigo 130 / Parágrafo único

Parágrafo único. As antecâmaras devem ser climatizadas conforme previsto em programas de autocontrole.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VIII / Artigo 131

Art. 131. Os produtos armazenados nas câmaras de resfriamento e de congelamento devem estar embalados e rotulados, sobre estrados, garantindo sua segurança e rastreabilidade.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
	PATRIQUE DE LIMA PEREIRA	Art. 131-A. As operações de paletização de carcaças, cortes, partes e miúdos resfriados ou congelados deverão ser realizadas sob condições que garantam a manutenção das temperaturas regulamentares dos produtos. § 1º Quando a paletização ocorrer fora das câmaras frigoríficas, a área deverá possuir controle de temperatura compatível com o tipo de produto manipulado ou o estabelecimento deverá definir, em programa de autocontrole, o tempo máximo de permanência dos produtos fora de ambiente refrigerado ou congelado. § 2º O fluxo operacional da paletização deverá ser contínuo, sendo vedado o acúmulo ou permanência prolongada de produtos em condições que possam comprometer a manutenção da temperatura regulamentar. § 3º O estabelecimento deverá manter registros auditáveis que comprovem o atendimento às condições previstas neste artigo.	A Portaria estabelece temperaturas regulamentares para produtos resfriados e congelados durante sua armazenagem, contudo não disciplina expressamente as condições operacionais durante a etapa de paletização. Na prática industrial, é comum que produtos congelados, cuja temperatura regulamentar de armazenamento é igual ou inferior a -18°C, sejam retirados das câmaras frigoríficas e permaneçam em áreas com temperatura significativamente superior durante a formação de pallets. Em algumas situações, essas áreas operam em torno de 5°C ou outras temperaturas positivas, e os produtos permanecem expostos até a finalização da paletização. Adicionalmente, para produtos de menor volume de produção, é recorrente que unidades permaneçam aguardando a complementação do pallet por períodos prolongados, podendo permanecer fora da câmara por várias horas ou até dias, caracterizando interrupção indevida da cadeia de frio. Mesmo quando não ocorre descongelamento total, variações térmicas repetidas ou permanência prolongada fora de ambiente compatível podem provocar descongelamento parcial superficial,		



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
	PATRIQUE DE LIMA PEREIRA	Art. 131-A. As operações de paletização de carcaças, cortes, partes e miúdos resfriados ou congelados deverão ser realizadas sob condições que garantam a manutenção das temperaturas regulamentares dos produtos. § 1º Quando a paletização ocorrer fora das câmaras frigoríficas, a área deverá possuir controle de temperatura compatível com o tipo de produto manipulado ou o estabelecimento deverá definir, em programa de autocontrole, o tempo máximo de permanência dos produtos fora de ambiente refrigerado ou congelado. § 2º O fluxo operacional da paletização deverá ser contínuo, sendo vedado o acúmulo ou permanência prolongada de produtos em condições que possam comprometer a manutenção da temperatura regulamentar. § 3º O estabelecimento deverá manter registros auditáveis que comprovem o atendimento às condições previstas neste artigo.	recristalização, condensação e comprometimento da estabilidade do produto, além de afetar sua qualidade e segurança. A ausência de previsão normativa específica para essa etapa cria lacuna regulatória quanto à manutenção contínua das temperaturas regulamentares durante a logística interna do estabelecimento. A proposta visa assegurar que a paletização ocorra sob condições que garantam a manutenção da temperatura do produto, seja por meio de ambiente compatível ou por definição validada de tempo máximo de exposição fora da câmara, devidamente previsto e controlado em programa de autocontrole. Trata-se de medida necessária para preservar a integridade da cadeia de frio ao longo de todas as etapas internas até a expedição, evitando que operações logísticas comprometam parâmetros sanitários já estabelecidos na norma.		

Capítulo IV / Seção VIII / Artigo 131 / Parágrafo 1º

§ 1º É proibido depositar produtos ou caixas contendo produtos comestíveis diretamente no piso.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VIII / Artigo 131 / Parágrafo 2º

§ 2º Nas áreas frigorificadas é permitido o uso de estrados de madeira, desde que os produtos ali depositados estejam embalados e que não haja comprometimento de sua segurança.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VIII / Artigo 132

Art. 132. Os produtos armazenados nas câmaras de resfriamento devem apresentar temperatura entre –1,0 ºC (um grau Celsius negativo) a 4,0 ºC (quatro graus Celsius).

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	Suprimir	Está repetido e contradiz o Art 128.		

Capítulo IV / Seção VIII / Artigo 133

Art. 133. A armazenagem de produtos congelados deve ser realizada em câmaras próprias, com temperatura nunca superior a 18,0 ºC (dezoito graus Celsius negativos).

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VIII / Artigo 133 / Parágrafo único

Parágrafo único. É proibido o congelamento de produtos nas câmaras de estocagem.



Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VIII / Artigo 134

Art. 134. Os produtos congelados devem apresentar, na sua intimidade, temperatura de 12,0 °C (doze graus Celsius negativos) ou mais frio.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	Suprimir	Repete o Art 129.		

Capítulo V

CAPÍTULO V PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO ANTE MORTEM E POST MORTEM
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Artigo 135

Art. 135. O estabelecimento deve providenciar a estrutura física, os equipamentos e o pessoal necessário para a execução dos procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Artigo 136

Art. 136. O abate do lote de aves somente pode ser iniciado após a realização do exame ante mortem documental pelo Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Artigo 137

Art. 137. Os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem constam em manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção I

Seção I Inspeção ante mortem
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção I / Artigo 138

--



Art. 138. A inspeção ante mortem deve garantir que somente aves saudáveis e aptas ao abate sejam destinadas ao

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção I / Artigo 138 / Parágrafo único

Parágrafo único. São objetivos da inspeção ante mortem:

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção I / Artigo 138 / Parágrafo único / Inciso I

I - examinar visualmente todos os lotes de aves destinadas ao abate;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção I / Artigo 138 / Parágrafo único / Inciso II

II – garantir que informações clínicas e sanitárias relevantes tenham sido avaliadas para subsidiar o julgamento sanitário;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção I / Artigo 138 / Parágrafo único / Inciso III

III – evitar a contaminação no processo de abate segregando os lotes de aves doentes e os lotes de aves que não cumpriram o jejum, conforme programa de autocontrole e legislação específica;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	III ¿ evitar a contaminação no processo de abate segregando os lotes de aves doentes e os lotes de aves que não cumpriram o jejum, conforme estabelecido no programa de autocontrole e legislação específica;	Inclusão da palavra "estabelecido" para adequação da semântica.		

Capítulo V / Seção I / Artigo 138 / Parágrafo único / Inciso IV

IV - garantir que para aves machucadas, em sofrimento ou em agonia, sejam atendidos os princípios de bem-estar animal;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção I / Artigo 138 / Parágrafo único / Inciso V

V - identificar aves com sinais clínicos de doenças de notificação obrigatória ou com diagnóstico laboratorial confirmado; e



Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção I / Artigo 138 / Parágrafo único / Inciso VI

VI - identificar aves tratadas com medicamentos veterinários ou expostas a substâncias que impliquem em risco à saúde pública.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção I / Artigo 139

Art. 139. A inspeção ante mortem deve ser realizada em, no mínimo, duas etapas:

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção I / Artigo 139 / Inciso I

I - inspeção documental prévia, antes da chegada das aves ao estabelecimento; e

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção I / Artigo 139 / Inciso II

II - inspeção no local, por ocasião do recebimento, permanência nos galpões de espera, descarga e imediatamente antes do abate, compreendendo a avaliação documental complementar e a avaliação visual e clínica das aves.					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	RENATO PARIZ MALUTA	II - inspeção no local, por ocasião do recebimento, permanência nos galpões de espera, descarga e imediatamente antes do abate, compreendendo a avaliação documental complementar e a avaliação visual e clínica das aves. a) O exame visual e clínico das aves deve ser realizado de forma liberatória, exceto nas condições específicas previstas nos manuais manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.	Este trecho parece determinar que o exame clínico deve ser realizado antes do abate, ou seja, obrigatoriamente liberatório. Seria interessante incluir que a questão do exame ser ou não liberatório está determinada no manual de inspeção.		

Capítulo V / Seção I / Subseção I

Subseção I
Inspeção documental prévia

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção I / Subseção I / Artigo 140

Art. 140. A inspeção ante mortem documental consiste na avaliação das informações referentes à cadeia produtiva, saúde pública e saúde animal, que devem ser disponibilizadas ao Serviço de Inspeção Federal em documento padronizado.



Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção I / Subseção I / Artigo 141

Art. 141. Na inspeção ante mortem documental deve ser avaliado o seguinte:

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção I / Subseção I / Artigo 141 / Inciso I

I – a declaração de alimentação e origem dos insumos, quando requerido pelo mercado importador ou norma específica;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção I / Subseção I / Artigo 141 / Inciso II

II – os medicamentos administrados, com datas de sua administração às aves e seus respectivos períodos de carência;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção I / Subseção I / Artigo 141 / Inciso III

III - a ocorrência de doenças ou problemas no lote de aves;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção I / Subseção I / Artigo 141 / Inciso IV

IV - os resultados de quaisquer análises de amostras coletadas das aves s ou de outras amostras para efeitos de diagnóstico de importância para a saúde pública ou animal;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção I / Subseção I / Artigo 141 / Inciso V

V - o índice de mortalidade do lote; e

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção I / Subseção I / Artigo 141 / Inciso VI

VI - informações complementares exigidas pelo Serviço de Inspeção Federal ou por programas oficiais.

Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo V / Seção I / Subseção II
Subseção II Inspeção no local
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo V / Seção I / Subseção II / Artigo 142
Art. 142. A avaliação clínica ante mortem das aves pode ser realizada com as aves em repouso e em movimento, em grupo ou individualmente, conforme a necessidade de melhor observação e diagnóstico.
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo V / Seção I / Subseção II / Artigo 143
Art. 143. Na avaliação clínica ante mortem devem ser observados, no mínimo:
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo V / Seção I / Subseção II / Artigo 143 / Inciso I
I - o comportamento geral das aves;
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo V / Seção I / Subseção II / Artigo 143 / Inciso II
II - o estado nutricional;
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo V / Seção I / Subseção II / Artigo 143 / Inciso III
III - as condições de limpeza e integridade da pele;
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo V / Seção I / Subseção II / Artigo 143 / Inciso IV
IV - sinais de doença ou anormalidades; e
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo V / Seção I / Subseção II / Artigo 143 / Inciso V
V - índice de mortalidade do lote dos animais.
Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo V / Seção I / Subseção II / Artigo 143 / Parágrafo único
Parágrafo único. Entre as anormalidades a serem avaliadas incluem-se:
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo V / Seção I / Subseção II / Artigo 143 / Parágrafo único / Inciso I
I - alterações respiratórias, digestórias e neurológicas;
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo V / Seção I / Subseção II / Artigo 143 / Parágrafo único / Inciso II
II - alterações de comportamento;
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo V / Seção I / Subseção II / Artigo 143 / Parágrafo único / Inciso III
III - alterações de locomoção;
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo V / Seção I / Subseção II / Artigo 143 / Parágrafo único / Inciso IV
IV - alterações de postura;
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo V / Seção I / Subseção II / Artigo 143 / Parágrafo único / Inciso V
V - alterações de secreção, excreção ou protusão em orifícios naturais; e
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo V / Seção I / Subseção II / Artigo 143 / Parágrafo único / Inciso VI
VI - alterações de cor e odor compatíveis com processos patológicos ou com contaminação.
Sem contribuições para este dispositivo
Capítulo V / Seção I / Subseção II / Artigo 144
Art. 144. Todos os achados clínicos relevantes e as destinações atribuídas aos lotes devem ser registrados em planilhas ou sistemas, conforme estabelecido em manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.



Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção I / Subseção II / Artigo 145

Art. 145. Com base nos achados clínicos e nas informações disponibilizadas pela cadeia produtiva, o Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal pode, caso necessário, determinar a velocidade, a ordenação e a segregação dos lotes no abate, considerando a necessidade de minimizar a contaminação cruzada, preservar as condições higiênico-sanitárias e o bem-estar animal.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção II

Seção II
Abate de emergência, eutanásia e necropsia

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção II / Artigo 146

Art. 146. O Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal deve indicar e registrar, o destino das aves para:

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção II / Artigo 146 / Inciso I

I - abate normal, o qual é o abate das aves fisiologicamente normais, aparentemente saudáveis, consideradas aptas ao abate pelo Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção II / Artigo 146 / Inciso II

II - abate de emergência mediato, o qual é o abate realiza em separado, nas instalações comuns de abate, das aves excluídas do abate normal, após inspeção ante mortem, com o objetivo de minimizar a contaminação cruzada no processo, devendo ser seguido da higienização completa das instalações e equipamentos;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER	II - abate de emergência mediato, o qual é o abate realizado em	Adequação da palavra "realizado".		



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	SIMEONI	separado, nas instalações comuns de abate, das aves excluídas do abate normal, após inspeção ante mortem, com o objetivo de minimizar a contaminação cruzada no processo, devendo ser seguido da higienização completa das instalações e equipamentos;	Adequação da palavra "realizado".		

Capítulo V / Seção II / Artigo 146 / Inciso III
III - abate de emergência imediato, o qual é o abate realizado nas instalações comuns de abate das aves cujo estado clínico recomende este procedimento, após a inspeção ante mortem, devendo ser o mais breve possível; ou
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção II / Artigo 146 / Inciso IV
IV – necropsia, a qual é procedimento técnico investigatório realizado pelo Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal, devendo ocorrer na sala de necropsia, conforme previsto em manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção II / Artigo 147
Art. 147. Os registros oficiais desta etapa devem ser realizados conforme estabelecido em manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III
Seção III Inspeção post mortem
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 148
Art. 148. A execução da inspeção de carcaças, partes da carcaça e órgãos nas linhas de inspeção deve ser realizada pela equipe do Serviço de Inspeção Federal.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 149



Art. 149. O Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal realizará as medidas necessárias para garantir a adequada

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 149 / Inciso I

I - a condição sanitária do lote;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 149 / Inciso II

II - a quantidade e a capacidade técnica de auxiliares disponíveis para realizar os procedimentos de inspeção;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 149 / Inciso III

III - a adequação da velocidade de abate aos procedimentos necessários;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 149 / Inciso IV

IV - a manutenção da correlação e sincronia entre carcaça, suas partes e órgãos; e

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 149 / Inciso V

V - o atendimento, pelo estabelecimento, aos requisitos estruturais, inclusive de espaço necessário e adequado, e a disposição de utensílios de trabalho para a realização dos procedimentos de inspeção.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 150

Art. 150. A inspeção post mortem deve ser realizada no ponto de pré-inspeção, nas linhas de inspeção A, B e C, bem como no Departamento de Inspeção Final.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 151

Art. 150. A inspeção post mortem deve ser realizada no ponto de pré-inspeção, nas linhas de inspeção A, B e C, bem como no Departamento de Inspeção Final.



Relatório de Parecer Consolidado

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 151 / Parágrafo único

Parágrafo único. Os sistemas de registro previstos no caput devem atender ao estabelecido em manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 152

Art. 152. Ao final do abate de cada lote, o Serviço de Inspeção Federal deve compilar os apontamentos das alterações encontradas nas linhas de inspeção, registrando-os conforme manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	Art. 152. Ao final do abate de cada lote, o Serviço de Inspeção Federal deve compilar os apontamentos das condenações e destinações encontradas nas linhas de inspeção, registrando-os conforme manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.	Conforme determina o Art 129 do RIISPOA, as carcaças, partes e miúdos devem ser julgados e ter a devida destinação, e esses registros devem constar em planilha, não apenas as alterações identificadas. As planilhas constantes no Manual de aves também requerem registro das condenações e destinações, não apenas das alterações.		

Capítulo V / Seção III / Artigo 153

Art. 153. Durante a supervisão das atividades realizadas nas linhas de inspeção, o Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal deve avaliar:

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 153 / Inciso I

I - a execução das linhas de inspeção, conforme as técnicas estabelecidas nos manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 153 / Inciso II

II - a capacidade de detecção de alterações e sua destinação adequada; e

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 153 / Inciso III

III – o registro inequívoco das causas de condenação e destinação no ponto de pré-inspeção, nas linhas de inspeção e no Departamento de Inspeção Final.



Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 154

Art. 154. Lesões atípicas, não caracterizadas, ou compatíveis com doenças de notificação obrigatória devem ser avaliadas pelo Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal para a destinação.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 155

Art. 155. A inspeção post mortem, no ponto de pré-inspeção, consiste no exame inicial das carcaças inteiras, antes da remoção de qualquer parte comestível, com a finalidade de identificar alterações evidentes de caráter sistêmico, generalizado, com comprometimento da carcaça, que demandem a condenação total, bem como identificar falhas operacionais e situações que possam comprometer as condições sanitárias do abate.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 155 / Parágrafo 1º

§ 1º O exame no ponto de pré-inspeção é realizado por observação visual sistemática, devendo considerar, no mínimo:

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 155 / Parágrafo 1º / Inciso I

I – a condição geral das carcaças, quanto ao aspecto, à coloração e à integridade;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 155 / Parágrafo 1º / Inciso II

II – lesões na articulação tibiotársica capazes de contaminar o disco de corte de pés;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 155 / Parágrafo 1º / Inciso III

III - alterações sistêmicas e generalizadas;

Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo V / Seção III / Artigo 155 / Parágrafo 1º / Inciso IV
IV – contaminações grosseiras ou sujidades incompatíveis com a continuidade do seu processamento; e
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 155 / Parágrafo 1º / Inciso V
V – falhas no processo de sangria, escaldagem ou depenagem que justifiquem a condenação total neste ponto.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 155 / Parágrafo 2º
§ 2º Nesta etapa, as carcaças nas quais forem identificadas lesões generalizadas devem ser condenadas totalmente.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 155 / Parágrafo 3º
§ 3º O ponto de pré-inspeção pode ser dispensado em processo de abate que mantenha todas as partes das carcaças até a sala de evisceração.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 155 / Parágrafo 4º
§ 4º Excepcionalmente, por questões religiosas e de sangria manual, as carcaças sem qualquer alteração sistêmica perceptível que chegarem à pré-inspeção sem a cabeça, por falha tecnológica do processo de sangria e depenagem, podem seguir no fluxo de abate.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 155 / Parágrafo 5º
§ 5º No ponto de pré-inspeção é proibido o procedimento de cortes ou a remoção de partes da carcaça pelo auxiliar de inspeção.
Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 156
Art. 156. A Inspeção post mortem é realizada em três etapas:



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RO	WANDERSON ALVES DE MOURA	Incluir dispositivo esclarecendo que poderão ser autorizados pontos adicionais de inspeção das carcaças fora da calha de evisceração ou em outras etapas do processo tecnológico, desde que tecnicamente justificados, previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Federal e inseridos no fluxograma operacional do estabelecimento.	A previsão expressa da possibilidade de pontos adicionais de inspeção é necessária diante da evolução tecnológica dos processos industriais, incluindo sistemas automatizados de lavagem, classificação, detecção de defeitos e cortes automatizados que podem demandar etapas complementares de verificação sanitária. A ausência de clareza normativa pode gerar interpretações restritivas ou divergentes entre unidades de inspeção, limitando a adoção de inovações tecnológicas que potencialmente aumentam a eficiência do controle sanitário. A inclusão do dispositivo promove segurança para os estabelecimentos que já possuem pontos de inspeção adicional de acordo com o anexo V da norma vigente (Portaria 210/1998).		
RO	WANDERSON ALVES DE MOURA	Incluir dispositivo esclarecendo que poderão ser autorizados pontos adicionais de inspeção das carcaças fora da calha de evisceração ou em outras etapas do processo tecnológico, desde que tecnicamente justificados, previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Federal e inseridos no fluxograma operacional do estabelecimento.	A previsão expressa da possibilidade de pontos adicionais de inspeção é necessária diante da evolução tecnológica dos processos industriais, incluindo sistemas automatizados de lavagem, classificação, detecção de defeitos e cortes automatizados que podem demandar etapas complementares de verificação sanitária. A ausência de clareza normativa pode gerar interpretações restritivas ou divergentes entre unidades de inspeção, limitando a adoção de inovações tecnológicas que potencialmente aumentam a eficiência do controle sanitário. A inclusão do dispositivo promove segurança para os estabelecimentos que já possuem pontos de inspeção adicional de acordo com o anexo V da norma vigente (Portaria 210/1998).		

Dispositivo Proposto - Capítulo V / Seção III / Artigo 156 (Depois)					
Incluir dispositivo esclarecendo que poderão ser autorizados pontos adicionais de inspeção das carcaças fora da calha de evisceração ou em outras etapas do processo tecnológico, desde que tecnicamente justificados, previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Federal e inseridos no fluxograma operacional do estabelecimento.					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer

Capítulo V / Seção III / Artigo 156 / Inciso I					
I - na linha de inspeção A, exame interno, é realizada através da visualização da cavidade torácica e abdominal, incluindo os pulmões, sacos aéreos, rins, órgãos sexuais;					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo V / Seção III / Artigo 156 / Inciso II					
II - a linha de inspeção B, exame de vísceras, é realizada a visualização do coração, fígado, moela, baço, intestinos, ovários e ovidutos nas poedeiras, da seguinte forma:					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo V / Seção III / Artigo 156 / Inciso II / Alínea a.					
a) com visualização do aspecto, cor, forma e tamanho; e					
Sem contribuições para este dispositivo					



Capítulo V / Seção III / Artigo 156 / Inciso II / Alínea b.					
b) com palpação e, conforme o caso, verificação de odores e incisão.					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo V / Seção III / Artigo 156 / Inciso III					
III - a linha C, exame externo, é realizada através da visualização das superfícies externas, tais como, por exemplo, pele e articulações, sendo facultada a remoção de contusões, membros fraturados, abscessos superficiais e localizados, calosidades e outras alterações, desde que haja estrutura adequada, tempo suficiente e sistema para registro das condenações.					
UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	III - a linha C, exame externo, é realizada através da visualização das superfícies externas, tais como, pele e articulações, sendo facultada a remoção de alterações, desde que haja estrutura adequada, tempo suficiente e sistema para registro das condenações	Remoção da expressão "por exemplo", pois é redundante com a expressão "tais como" já utilizada. Remoção dos exemplos "contusões, membros fraturados, abscessos superficiais e localizados, calosidades e outras", pois isto é desnecessário neste texto e deve ser tratado em Manual, uma vez que podem alterar os critérios.		

Capítulo V / Seção III / Artigo 157					
Art. 157. O tempo necessário para a realização das atividades de inspeção deve ser de, no mínimo, dois segundos por ave, por auxiliar de inspeção, e em cada linha de inspeção.					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo V / Seção III / Artigo 157 / Parágrafo único					
Parágrafo único. O tempo mínimo de que trata o caput serve como base para o cálculo do número de auxiliares de inspeção e da capacidade de abate, conforme Anexo V.					
Sem contribuições para este dispositivo					

Capítulo V / Seção III / Artigo 158					
Art. 158. A inspeção post mortem no Departamento de Inspeção Final consiste na avaliação final das carcaças e de suas partes e miúdos, após a sua prévia segregação nas linhas de inspeção, para exame mais detalhado, para o julgamento e a destinação dos produtos, garantindo a sua aptidão para o consumo humano ou a sua correta destinação.					
Sem contribuições para este dispositivo					



Capítulo V / Seção III / Artigo 158 / Parágrafo 1º

§ 1º A inspeção no Departamento de Inspeção Final deve ser realizada por exame visual detalhado, podendo ser complementada por palpação, incisão ou outros procedimentos técnicos, sempre que necessário, sob responsabilidade do Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em medicina veterinária ou do médico-veterinário integrante da equipe do Serviço de Inspeção Federal.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	RENATO PARIZ MALUTA	§ 1º A inspeção no Departamento de Inspeção Final deve ser realizada por exame visual detalhado, podendo ser complementada por palpação, incisão ou outros procedimentos técnicos, sempre que necessário, sob responsabilidade do Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em medicina veterinária ou do médico-veterinário integrante da equipe do Serviço de Inspeção Federal, podendo ser auxiliado pelos auxiliares de inspeção ou Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal.	Deixar explícito o auxílio dos auxiliares de inspeção e AISIPOAS nos trabalhos do DIF em abatedouros de aves.		

Capítulo V / Seção III / Artigo 158 / Parágrafo 2º

§ 2º No Departamento de Inspeção Final devem ser avaliados, no mínimo:

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 158 / Parágrafo 2º / Inciso I

I – a conformidade das carcaças quanto às destinações definidas nas etapas anteriores;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 158 / Parágrafo 2º / Inciso II

II – a adequada remoção de partes condenadas ou submetidas a aproveitamento condicional;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 158 / Parágrafo 2º / Inciso III

III – a ausência de alterações remanescentes nas carcaças, suas partes e miúdos, liberados ao consumo humano; e

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 158 / Parágrafo 2º / Inciso IV

IV - a adequada destinação das carcaças, suas partes e miúdos considerados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam.



Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 158 / Parágrafo 3º

§ 3º O Departamento de Inspeção Final constitui instância conclusiva da inspeção post mortem, cabendo ao Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em medicina veterinária ou médico-veterinário integrante da equipe do Serviço de Inspeção Federal a decisão final quanto à destinação das carcaças, suas partes e miúdos.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 158 / Parágrafo 4º

§ 4º As operações do Departamento de Inspeção Final envolvendo corte nas carcaças devem ser aquelas exclusivamente destinadas à retirada de partes condenadas, sendo proibidas operações de espostejamento ou cortes das partes aptas ao consumo, as quais devem ser realizadas em etapas posteriores.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 158 / Parágrafo 5º

§ 5º As partes de aves consideradas aptas ao consumo devem ser encaminhadas imediatamente ao sistema de pré-resfriamento específico para as partes de carcaças liberadas pela inspeção post mortem e devem ser tratadas na sala de cortes, ambiente isolado e climatizado, salvo opção do estabelecimento em aplicar destinos mais restritivos para estes casos.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Seção III / Artigo 159

Art. 159. As atividades operacionais nas linhas de inspeção, pré-inspeção e Departamento de Inspeção Final estão sob supervisão do Serviço de Inspeção Federal, sendo proibida qualquer interferência do estabelecimento nos critérios de julgamento e destinação adotados pelos auxiliares de inspeção.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	Art. 159. As atividades operacionais nas linhas de inspeção, pré-inspeção e Departamento de Inspeção Final estão sob supervisão técnica do Serviço de Inspeção Federal, sendo proibida qualquer interferência do estabelecimento nos critérios de julgamento e destinação adotados pelos auxiliares de inspeção.	Incluída a palavra "técnica", para deixar claro que a gerência do SIF é sob o aspecto técnico, e não inclui aspectos de saúde, trabalhistas ou administrativos.		

Capítulo V / Seção III / Artigo 159 / Parágrafo único

Parágrafo único. Eventuais contestações quanto aos critérios de julgamento e condenação adotado nos locais



privativos da inspeção devem ser formalizadas ao Serviço de Inspeção Federal, por escrito, através de seu

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo VI

CAPÍTULO VI
DISPOSIÇÕES FINAIS

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo VI / Artigo 160

Art. 160. Os casos omissos e as dúvidas em relação à aplicação desta portaria são resolvidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo VI / Artigo 161

Art. 161. Ficam revogadas:
I - a Portaria SDA/MAPA nº 210, de 10 de novembro de 1998;
II – a Portaria SDA/MAPA nº 557, de 30 de março de 2022; e
III – a Resolução SDA/MAPA nº 4, de 4 de outubro de 2011.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo VI / Artigo 162

Art. 162. Esta portaria entra em vigor em trezentos e sessenta e cinco dias após a data de sua publicação.

Sem contribuições para este dispositivo

Anexo I

ANEXO I
SISTEMA DE LAVAGEM DE ALTA PRESSÃO DE CARCAÇAS PARA REMOÇÃO DA CONTAMINAÇÃO VISÍVEL POR CONTEÚDO GASTRINTESTINAL, COMO ALTERNATIVA À PRÁTICA DO REFILE

Sem contribuições para este dispositivo

Anexo I / Item 1

1. É permitido o emprego do sistema de lavagem de carcaças de alta pressão no processo de abate de aves para remover a contaminação por conteúdo gastrintestinal visível presente nas superfícies internas e externas das carcaças, como alternativa à prática do refile.

Sem contribuições para este dispositivo



Anexo I / Item 2
2. A utilização deste sistema fica condicionada à apresentação de protocolo validado cientificamente, a ser verificado pelo Serviço de Inspeção Federal nas fiscalizações de rotina, de forma a garantir a ausência de contaminação por conteúdo gastrointestinal visível nas superfícies externas e internas das carcaças durante o processo de abate de aves, incluindo, pelo menos: - o tempo de exposição das carcaças a lavagem; - o volume de água utilizado por carcaça; - a disposição das carcaças no interior da cabine de lavagem; - a localização e número de aspersões, a pressão e direcionamento dos jatos d'água; - as análises microbiológicas para controle de higiene e qualidade do processo de abate e segurança dos produtos; - a descrição dos procedimentos de monitoramento e verificação dos requisitos; e - a descrição das ações preventivas e corretivas no caso da identificação de desvios na execução da lavagem de carcaça objeto desta resolução. 2.1. O estabelecimento, por meio dos seus programas de autocontrole, deve ser capaz de identificar a causa raiz de possíveis desvios. 2.2. As ações preventivas e corretivas devem ser aplicadas na causa raiz do desvio, incidindo sobre processo e produto. 2.3. O emprego deste sistema não pode ser compensatório às falhas dos procedimentos sanitários operacionais de abate.
Sem contribuições para este dispositivo

Anexo I / Item 3
3. O sistema de lavagem de carcaças deve estar localizado após a inspeção post mortem e antes da lavagem final por aspersão das carcaças prevista nesta portaria.
Sem contribuições para este dispositivo

Anexo I / Item 4
4. Os estabelecimentos que pretendem utilizar este sistema devem realizar revalidação do plano de análise de perigos e pontos críticos de controle, revisando, sempre que necessário: - sua análise de perigos; - limites críticos; - procedimentos de monitoramento e verificação; e - geração e manutenção de registros e de ações corretivas e preventivas no caso da identificação de desvios de processo.
Sem contribuições para este dispositivo

Anexo II
ANEXO II TESTE DE ABSORÇÃO
Sem contribuições para este dispositivo

Anexo II / Item 1
1. O controle aqui especificado refere-se à água absorvida durante o pré-resfriamento por imersão que está diretamente relacionado principalmente com a temperatura da água dos resfriadores, tempo de permanência no sistema, tipo de corte abdominal, injeção de ar no sistema (“borbulhamento”) e outros fatores menos significativos.
Sem contribuições para este dispositivo

Anexo II / Item 2



2. A quantidade de água determinada por este método exprime-se em percentagem do peso total da carcaça de ave no

Sem contribuições para este dispositivo
Anexo II / Item 3
3. Técnica: Baseia-se na comparação dos pesos das carcaças identificadas, antes e depois do pré-resfriamento por imersão: 3.1 Número de carcaças: no mínimo dez carcaças em cada teste; 3.2 Separar as carcaças a serem testados após a saída do último chuveiro da calha de evisceração; 3.3 Prover o prévio escoamento da água retida nas cavidades; 3.4 Pesar, individual ou coletivamente, as carcaças a serem testadas, determinando assim o peso inicial (Pi); 3.5 Identificar as carcaças em teste antes de entrarem no sistema de pré-resfriamento por imersão; 3.6 Retirar as carcaças em teste para pesagem somente após o gotejamento das mesmas; 3.7 Pesar, individual ou coletivamente, as carcaças em teste, determinando assim o peso final (Pf); e 3.8 O percentual de água absorvida (A) durante o processamento é calculado multiplicando-se a diferença (D) entre peso final (pf) e peso inicial (pi) por cem (100) e dividindo pelo peso inicial (pi). FÓRMULA: $A = \frac{D \times 100}{P_i}$ Sendo D = Pf - Pi
Sem contribuições para este dispositivo
Anexo II / Item 4
4. Frequência dos testes: Dentro da verificação oficial do autocontrole relativo aos controles de composição de produtos e prevenção de fraude.
Sem contribuições para este dispositivo
Anexo III
ANEXO III TESTE DE GOTEJAMENTO (DRIPPING TEST)
Sem contribuições para este dispositivo
Anexo III / Item 1
1. Princípio 1.1. Baseia-se na determinação gravimétrica do teor de líquido perdido pelas aves congeladas no degelo em condições padronizadas. 1.2. O resultado do ensaio é a média aritmética do percentual de líquido perdido de seis carcaças.
Sem contribuições para este dispositivo
Anexo III / Item 2
2. Campo de aplicação 2.2. Carcaças de aves congeladas.
Sem contribuições para este dispositivo



Relatório de Parecer Consolidado

Anexo III / Item 3
3. Materiais e equipamentos 3.1. Balança com resolução mínima de 0,1g; 3.2. Barbante; 3.3. Termômetro de superfície ou de infravermelho; 3.4. Banho com circulação de água, controlada termostaticamente à temperatura de 42,0 ± 2,0 °C (Quarenta de dois graus Celsius com desvio de dois graus Celsius para mais ou para menos), e volume de água não inferior a oito vezes o volume das carcaças a serem controladas; 3.5. Guias ou pesos para manter as carcaças mergulhadas verticalmente; 3.6. Sacos plásticos, resistentes e impermeáveis com capacidade suficiente para conter a carcaça e permitir um fechamento seguro; e 3.7. Toalhas de tecido ou papel para enxugar a carcaça.
Sem contribuições para este dispositivo

Anexo III / Item 4
4. Reagentes e soluções 4.1. Não aplicável.
Sem contribuições para este dispositivo

Anexo III / Item 5
5. Preparo da amostra 5.1 As carcaças não podem sofrer descongelamento desde a coleta até sua recepção no laboratório, devendo ser mantidas em estado físico congelado sólido. A análise será iniciada estando as aves a uma temperatura de 12,0 ± 1,0 °C, medida em sua superfície externa.
Sem contribuições para este dispositivo

Anexo III / Item 6
6. Procedimento 6.1. Enxugar o lado externo da embalagem de modo a eliminar todo o líquido e gelo aderido; 6.2. Pesar a ave, obtendo-se M _ç ; 6.3. Retirar a carcaça congelada de dentro da embalagem (com as vísceras, se presentes), enxugar a embalagem e pesá-la, obtendo-se M _ç ; 6.4. Introduzir a carcaça, com os miúdos, num saco plástico com a cavidade abdominal voltada para o fundo do saco plástico e fechá-lo tendo o cuidado de retirar o excesso de ar por meio de pressão manual; 6.5. Mergulhar completamente no banho a parte do saco que contém a carcaça e as vísceras, de tal maneira que a água não penetre no interior do mesmo. Os sacos individuais não devem tocar uns nos outros; 6.6. Repetir este procedimento para as outras cinco carcaças; 6.7. Manter os sacos no banho de água a 42,0 ± 2,0 °C (Quarenta de dois graus Celsius com desvio de dois graus Celsius para mais ou para menos) com circulação contínua de acordo com os tempos definidos na tabela “Tempos de imersão de acordo com a massa da ave” a seguir. 6.8. Após o período de imersão, retirar o saco plástico do banho, abrir um orifício na parte inferior de modo que a água liberada pelo descongelamento possa escorrer e deixar à temperatura ambiente entre 18,0 °C (dezoito graus Celsius) e 25,0 °C (Vinte e cinco Graus Celsius) por no mínimo sessenta minutos; 6.9. Retirar a carcaça descongelada do saco e as vísceras da cavidade torácica e enxugar a carcaça interna e externamente; 6.10. Perfurar o invólucro das vísceras, deixar escoar e secar o invólucro e as vísceras descongeladas; 6.11. Pesar a carcaça descongelada juntamente com as vísceras e seu invólucro, obtendo-se M _ç ; e 6.12. Pesar o invólucro que continha as vísceras, obtendo-se M _ç . 6.13. Caso as aves não contenham vísceras, M _ç será o peso da carcaça descongelada e M _ç será igual a zero.
Sem contribuições para este dispositivo

Anexo III / Item 7
7. Tempos de imersão de acordo com a massa da ave. Peso da ave mais suas vísceras (em gramas) Tempo de imersão (em minutos) Até 800 65 801 a 900 72 901 a 1.000 78



1.001 a 1.100
85
1.101 a 1.200
91
1.201 a 1.300
98
1.301 a 1.400
105

Obs.: Acima de um mil e quatrocentos gramas (1.400g), aumentar o tempo de permanência no banho em sete minutos

Sem contribuições para este dispositivo

Anexo III / Item 8

8. Cálculo e expressão dos resultados:
$$\% \text{ de líquido perdido por carcaça} = \frac{M_0 - M_1 - M_2}{M_0 - M_1 - M_3} \times 100$$

8.1. Reportar o valor do “% de líquido perdido” por carcaça e a média aritmética do “% de líquido perdido” com uma casa decimal.

Sem contribuições para este dispositivo

Anexo IV

ANEXO IV
PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM CARCAÇAS E CORTES DE AVES DA ESPÉCIE GALLUS GALLUS (FRANGO, GALO, GALINHA, GALETO)

Sem contribuições para este dispositivo

Anexo IV / Item 1

1. O teor total de água contida nas carcaças e nos cortes de frango, resfriados ou congelados será considerado conforme se atendidos os seguintes parâmetros máximos para a relação umidade/proteína:

PRODUTO	
RELAÇÃO UMIDADE/PROTEÍNA	
carcaças	
4,41	
coxa, com pele e osso	
4,88	
coxa com sobrecoxa, com pele e osso	
4,72	
peito, com pele e osso	
4,09	
peito sem pele e sem osso	
4,02	
sobrecoxa, com pele e osso	
4,63	

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	1. O teor total de água contida nas carcaças e nos cortes de frango, galo, galinha e galeto resfriados ou congelados será considerado conforme se atendidos os seguintes parâmetros máximos para a relação umidade/proteína:	Inclusão das categorias GALO, GALINHA, GALETO que também fazem parte do escopo desta norma, conforme consta no título.		

Anexo IV / Item 2



2. As amostras coletadas para análises fiscais para a avaliação do teor total de água contida em carcaças e cortes de

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	2. As amostras coletadas para análises fiscais para a avaliação do teor total de água contida em carcaças e cortes de frango, galo, galinha e galeto serão compostas por três unidades do produto obtidas do mesmo lote de produção.	Inclusão das categorias GALO, GALINHA, GALETO que também fazem parte do escopo desta norma, conforme consta no título.		

Anexo IV / Item 3

3. O método oficial de ensaio para análise de amostras consta em manuais específicos do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Sem contribuições para este dispositivo

Anexo V

TABELA NUMÉRICA DE FUNCIONÁRIOS DE LINHAS DE INSPEÇÃO EM RELAÇÃO À VELOCIDADE DE ABATE NA LINHA DE EVISCERAÇÃO

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	CAROLINE POSSER SIMEONI	TABELA NUMÉRICA DE AUXILIARES DE LINHAS DE INSPEÇÃO EM RELAÇÃO À VELOCIDADE DE ABATE NA LINHA DE EVISCERAÇÃO	Substituição da palavra "funcionários" por "auxiliares", visto que a denominação para o pessoal que trabalha nas linhas de inspeção é auxiliar de inspeção, conforme disposto no Art 125 do RIISPOA.		

Anexo V / Tabela 1

null

Sem contribuições para este dispositivo

Anexo V / Tabela 2

null

Sem contribuições para este dispositivo