

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 20/02/2026 | Edição: 34 | Seção: 1 | Página: 10
Órgão: Ministério da Agricultura e Pecuária/Secretaria de Defesa Agropecuária

PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.559, DE 19 DE FEVEREIRO DE 2026

Submete à Consulta Pública a proposta de portaria voltada a estabelecer o regulamento da inspeção industrial e sanitária da carne de suídeos e seus derivados.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA SUBSTITUTO, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 23 e o art. 48 do Anexo I ao Decreto nº 12.642, de 1º de outubro de 2025, e 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 21000.058932/2024-05, resolve:

Art. 1º Fica submetida à consulta pública, pelo prazo de quarenta e cinco dias, o anexo desta portaria, contendo a proposta de portaria voltada a estabelecer o regulamento da inspeção industrial e sanitária da carne de suídeos e seus derivados.

Parágrafo único. O projeto de portaria encontra-se disponível na página eletrônica do Ministério da Agricultura e Pecuária, <https://www.gov.br/agricultura/pt-br>, na seção de consultas públicas.

Art. 2º As sugestões tecnicamente fundamentadas deverão ser encaminhadas por meio do Sistema de Monitoramento de Atos Normativos - SISMAN, da Secretaria de Defesa Agropecuária, por acesso eletrônico: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/SISMAN.html>.

Parágrafo único. Para acesso ao SISMAN, o usuário deverá efetuar cadastro prévio no Sistema de Solicitação de Acesso - SOLICITA, pelo portal eletrônico: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/solicita/>.



Art. 3º Findo o prazo estabelecido no caput do art. 1º desta portaria, o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal avaliará as sugestões recebidas e procederá às adequações pertinentes para posterior publicação da portaria no Diário Oficial da União.

Art. 4º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ALLAN ROGÉRIO DE ALVARENGA

ANEXO

PORTARIA SDA/MAPA Nº , DE DE DE 2026

Estabelece o regulamento da inspeção industrial e sanitária da carne de suídeos e seus derivados.

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 ao Decreto nº 12.642, de 1º de outubro de 2025, e 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 21000.058932/2024-05, resolve:

Art. 1º Fica estabelecido o regulamento da inspeção industrial e sanitária da carne de suídeos e seus derivados, 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.

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º Podem ser adotadas tecnologias emergentes, métodos inovadores e sistemas automáticos, desde que:

- I - sejam validados pelo estabelecimento, com base em avaliação de risco;
- II - apresentem desempenho equivalente ou superior ao método tradicional; e
- III - sejam previamente autorizados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, quando aplicável, conforme normas específicas.

CAPÍTULO II

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 3º 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.

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.

Art. 4º Para a realização das operações de abate e de processamento de suídeos, o estabelecimento deve apresentar instalações, equipamentos e condições operacionais que assegurem a preservação higiênico-sanitária das matérias-primas e dos produtos em todas as etapas do processo produtivo.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos referidos no caput devem ser projetados, construídos e mantidos garantindo:

- I - o bem-estar dos suídeos;
- II - a execução adequada e contínua das inspeções ante mortem e post mortem;
- III - a implementação e a efetividade dos programas de autocontrole; e
- IV - a segurança sanitária e a qualidade dos produtos.

Art. 5º Todos os acessos aos setores industriais devem possuir barreira sanitária, instalada em local coberto e protegido das intempéries disposta e dimensionada para atender à demanda e ao fluxo de pessoas de cada setor.

Parágrafo único. A barreira sanitária deve dispor de:

- I - lavador de botas;
- II - pias dotadas de torneiras com fechamento não manual;
- III - método higiênico para secagem das mãos;
- IV - sabão líquido;
- V - sanitizante;
- VI - lixeiras com acionamento não manual da tampa;
- VII - cortina de ar ou equipamento similar, desde que autorizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, quando houver acesso direto ao meio externo; e
- VIII - iluminação suficiente para visualização e execução dos procedimentos.

Art. 6º As barreiras sanitárias devem ser fechadas em gabinete nos setores de abate, desossa e industrialização de produtos cárneos.

Parágrafo único. É proibida a comunicação direta dos setores citados no caput com a área externa, exceto para as saídas de emergência.

Art. 7º Todos os setores do estabelecimento devem atender o seguinte:

- I - apresentar iluminação artificial adequada às operações realizadas;
- II - garantir iluminação homogênea e suficiente para a correta execução das atividades;



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

IV - atender a um nível mínimo de intensidade luminosa de quinhentos e quarenta lux:

a) na sala de necropsia;

b) no Departamento de Inspeção Final;

c) nos pontos críticos de controle de avaliação visual;

d) nas linhas de inspeção; e

e) nos locais de revisão ou reinspeção de produtos comestíveis.

Parágrafo único. As lâmpadas que apresentem risco de estilhaçamento devem estar protegidas por dispositivo de segurança que evite a queda de fragmentos, de modo a prevenir contaminação física.

Art. 8º O forro da área industrial deve ser de material resistente, de superfície lisa e higienizável.

Parágrafo único. O forro é dispensado nas pocilgas, na sala de abate e na área de processamento de banha, 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.

Art. 9º Deve haver separação física entre as áreas de embalagem primária e embalagem secundária para todos os setores do estabelecimento.

§ 1º Fica dispensada a separação física entre as áreas de embalagem primária e de embalagem secundária no setor de processamento de banha, desde que sejam adotadas medidas higiênico-sanitárias eficazes para prevenir a contaminação cruzada.

§ 2º 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.

Art. 10. Nas dependências internas do estabelecimento, os equipamentos e demais estruturas devem ser instalados para permitir um afastamento suficiente tanto das paredes, como das colunas, do teto e do piso, possibilitando uma fácil higienização dos mesmos e das áreas adjacentes.

Parágrafo único. A disposição dos equipamentos e estruturas devem:

I - garantir o fluxo de produção adequado de matérias-primas, produtos e funcionários;

II - permitir o acesso para o monitoramento e a verificação; e

III - prevenir a ocorrência de contaminação cruzada.

Art. 11. Nas áreas industriais, equipamentos e utensílios devem:

I - ser construídos com materiais impermeáveis, laváveis, resistentes à corrosão e de fácil higienização;

II - permitir acesso para verificação, manutenção e higienização; e

III - prevenir acúmulo de resíduos, umidade e formação de condensação.

Art. 12. Os equipamentos utilizados na condução de produtos comestíveis, tais como, por exemplo, esteiras, calhas, tubulações, carrinhos ou caixas, devem atender o seguinte:

I - propiciar fluxo contínuo e unidirecional;

II - permitir a higienização completa e a verificação desta, com acessibilidade às superfícies de contato, sem pontos de acúmulo ou difícil acesso; e

III - prevenir a contaminação cruzada.

Art. 13. Os utensílios utilizados nas operações e destinados ao acondicionamento de produtos comestíveis devem ser confeccionados com materiais que apresentem cor e acabamento superficial compatíveis com o uso pretendido.

§ 1º Os materiais devem permitir a inspeção visual da limpeza e da integridade dos utensílios, observadas as diretrizes internacionalmente reconhecidas de higiene dos alimentos.



§ 2º Os utensílios referidos no caput devem:

I - ser mantidos em suportes com altura suficiente para prevenir o contato com o piso; e

II - apresentar superfície lisa, íntegra e de fácil higienização, e ser constituídos de material resistente, atóxico e não absorvente.

Art. 14. Devem ser previstas estruturas ou locais apropriados para depositar utensílios e equipamentos de uso individual, tais como, por exemplo, chairas, facas, luvas e demais instrumentos, tanto durante as operações como nos intervalos.

§ 1º Devem ser prevenidos a contaminação cruzada e o contato direto com os produtos, superfícies de trabalho e carcaças.

§ 2º As estruturas destinadas à guarda temporária dos utensílios devem ser confeccionadas com material resistente à corrosão, de fácil higienização e posicionadas para não interferir no fluxo de produção.

Art. 15. Os estabelecimentos devem possuir instalações e equipamentos destinados à remoção contínua de ossos de descarte e demais resíduos não comestíveis, de tal forma que:

I - assegure fluxo de produção unidirecional das operações;

II - possibilite transporte e remoção eficiente dos resíduos; e

III - previna contrafluxo e contaminação cruzada de carcaças, produtos comestíveis e não comestíveis.

Parágrafo único. Na ausência de remoção contínua, os resíduos não comestíveis devem ser acondicionados em recipientes fechados e armazenados em câmara climatizada até a sua destinação ao local de processamento ou descarte.

Art. 16. Para fins exclusivos de elaboração de projetos para a solicitação de registro, reforma e ampliação de estabelecimentos, são considerados como indicadores os parâmetros de instalações definidos no Anexo I.

Parágrafo único. Os parâmetros de que trata o caput podem ser flexibilizados por meio de justificativa fundamentada, de acordo com as características específicas dos animais abatidos e de cada estabelecimento, desde que não comprometam os aspectos higiênico-sanitários do processo, condicionada a verificação pelo Serviço de Inspeção Federal.

Seção I

Transporte, recepção e descarregamento de suídeos vivos

Art. 17. Os veículos destinados ao transporte de suídeos vivos devem ser construídos com material resistente, de fácil higienização, com piso antiderrapante e possuir espaçamento suficiente, conforme normas específicas.

Parágrafo único. A capacidade de transporte deve ser calculada considerando a categoria e a densidade recomendada para cada grupo de suídeos.

Art. 18. As dependências destinadas ao desembarque devem atender aos seguintes requisitos:

I - possuir dimensionamento compatível com o número de suídeos recebidos, garantindo condições adequadas de bem-estar e evitando esperas prolongadas, observadas as normas específicas, garantindo que o desembarque seja o mais rápido possível;

II - apresentar rampas ajustáveis aos diferentes tipos de veículos transportadores e em quantidade proporcional ao fluxo de desembarque; e

III - apresentar rampas construídas com material resistente, antiderrapante, de fácil higienização e dotadas de cobertura ou outro meio de proteção equivalente, de modo a resguardar os suídeos das intempéries durante o desembarque.

Seção II

Pocilgas, sala de necropsias, rampa de lavagem de veículos e corredor de acesso ao setor de insensibilização de suídeos vivos



Art. 19. As pocilgas de abate devem ser dimensionadas conforme a capacidade de abate do estabelecimento e a realização dos procedimentos de inspeção ante mortem, atendendo as normas específicas.

Parágrafo único. A densidade de alojamento é estabelecida em função da categoria e da faixa de peso vivo dos suídeos.

Art. 20. A área mínima das pocilgas deve permitir o alojamento de, no mínimo, 50,0 % (cinquenta por cento) do total de suídeos a serem abatidos por turno de trabalho, considerando:

- I - o peso vivo dos animais recebidos;
- II - a rotatividade de lotes;
- III - o número de turnos diários; e
- IV - os períodos aplicáveis de jejum, descanso e dieta hídrica.

Art. 21. As pocilgas destinadas ao abate devem atender aos seguintes requisitos:

I - possuir cobertura e condições estruturais que garantam conforto térmico aos suídeos, incluindo:

- a) ventilação natural ou assistida;
- b) sombreamento adequado;
- c) espaçamento suficiente; e
- d) medidas de prevenção de estresse, conforme normas específicas.

II - apresentar portões, pisos e corredores de circulação confeccionados em material resistente, antiderrapante, de fácil higienização e adequados ao trânsito seguro dos suídeos;

III - apresentar pisos com declividade suficiente para o adequado escoamento de dejetos, prevenindo acúmulos e refluxos para as áreas de circulação dos suídeos;

IV - apresentar calhas providas de grades removíveis, que permitam o escoamento de águas residuais, facilitem a higienização e minimizem o risco de contaminação cruzada;

V - apresentar divisórias que possibilitem a visualização plena dos suídeos pelo Serviço de Inspeção Federal, prevenindo o contato direto dos dejetos entre lotes distintos e a sua mistura indevida;

VI - possuir bebedouros automáticos, higienizáveis e em quantidade suficiente para atender simultaneamente, no mínimo, 15,0 % (quinze por cento) dos suídeos alojados em cada pocilga, instalados para prevenir lesões e facilitar o seu acesso;

VII - apresentar plataforma elevada ou estrutura equivalente nas áreas em que a configuração arquitetônica dificulte a realização da inspeção ante mortem;

VIII - garantir que o acesso às pocilgas, bem como os corredores e passarelas, permitam a avaliação dos suídeos em fluxo contínuo e unidirecional, sem interrupções operacionais desnecessárias;

IX - apresentar estrutura de recebimento, identificação e segregação concebida para otimizar o tempo de avaliação dos lotes e facilitar a realização da inspeção ante mortem;

X - estar individualmente identificadas de forma clara e visível, com indicação da lotação máxima, conforme especificado no programa de autocontrole do estabelecimento; e

XI - apresentar dispositivos para a lavagem dos suídeos antes da inspeção ante mortem e da entrada na sala de abate, com pressão adequada para sua higienização eficaz, sem comprometer o bem-estar animal.

Art. 22. As pocilgas de sequestro devem estar localizadas próximas à área de desembarque, com fácil acesso à sala de necropsia, e atender aos mesmos requisitos de construção das pocilgas de abate.

Parágrafo único. As pocilgas de sequestro devem ser fisicamente isoladas das demais, impedindo qualquer contato direto ou indireto dos suídeos ali alojados com suídeos sem restrições, inclusive por meio de dejetos.



Art. 23. As pocilgas de sequestro devem possuir capacidade suficiente para abrigar os suídeos segregados, em número compatível e proporcional ao total de suídeos destinados ao abate em cada turno de trabalho.

Parágrafo único. No cálculo da capacidade e no planejamento dos procedimentos de segregação, devem ser consideradas as diferentes categorias de suídeos e as suas diferentes condições sanitárias.

Art. 24. A sala de necropsia deve atender aos seguintes requisitos:

- I - apresentar área suficiente para a realização das atividades de necropsia;
- II - possuir piso, paredes e teto impermeáveis, lisos e de fácil higienização;
- III - conter ralo sifonado que permita o adequado escoamento das águas residuais, prevenindo refluxos;
- IV - apresentar mesa, equipamento de transporte identificado e armário exclusivos, confeccionados em material higienizável e resistente à corrosão;
- V - possuir equipamentos e utensílios de uso exclusivo e identificados;
- VI - estar equipada com forno crematório, autoclave ou outro equipamento com eficácia comprovada para a inativação de agentes patogênicos, conforme métodos preconizados pela Organização Mundial de Saúde Animal;
- VII - possuir barreira sanitária completa; e
- VIII - apresentar instalação de água quente em volume e temperatura adequadas às operações de necropsia e higienização.

Art. 25. O corredor de comunicação entre as pocilgas e a área de insensibilização dos suídeos deve:

- I - possuir largura adequada ao deslocamento de suídeos em grupo;
- II - ser construído em material sólido, resistente e de fácil higienização;
- III - ser coberto e possuir altura que permita a visualização plena dos suídeos pelo Serviço de Inspeção Federal;
- IV - prevenir a mistura de lotes, inclusive por meio de dispositivos de direcionamento; e
- V - afunilar em sua porção final, quando necessário, conforme o tipo de equipamento de insensibilização utilizado.

Parágrafo único. Deve haver mecanismo adequado para a remoção de suídeos impossibilitados de locomoção, atendendo aos preceitos de bem-estar animal.

Art. 26. O estabelecimento deve apresentar local ou equipamento para a contenção dos suídeos destinados à insensibilização e ao abate normal, conforme a legislação de bem-estar animal.

Art. 27. É obrigatória a instalação de estrutura destinada à higienização dos veículos transportadores, localizada próxima à área de recepção e desembarque dos suídeos.

Parágrafo único. A instalação que trata o caput deve apresentar meios de higienização de eficácia comprovada contra os principais micro-organismos que acometem suídeos.

Seção III

Sala de abate de suídeos

Art. 28. A área e os equipamentos destinados à insensibilização dos suídeos devem atender à legislação de bem-estar animal e segurança operacional, atendendo aos seguintes princípios:

- I - utilizar método de insensibilização conforme as normas específicas;
- II - operar com equipamento validado quanto à sua capacidade de causar perda imediata de consciência, mantendo os parâmetros estabelecidos em programa de autocontrole, de acordo com norma específica;



III - apresentar dispositivos de contenção e posicionamento que assegurem a aplicação correta do método de insensibilização, prevenindo o estresse aos suídeos;

IV - possuir sistemas de monitoramento dos parâmetros operacionais do equipamento conforme o método de insensibilização;

V - prever mecanismo de reinsensibilização imediata, acessível e funcional, a ser acionado sempre que houver falha na insensibilização; e

VI - garantir a manutenção e higienização eficiente das superfícies e componentes do equipamento, preservando o seu desempenho sanitário e operacional.

Art. 29. A sangria deve ser realizada em área equipada de forma a garantir o fluxo rápido, profuso e completo do sangue, atendendo aos seguintes requisitos:

I - apresentar dispositivos de contenção compatíveis com o método adotado, que permitam o corte efetivo e imediato dos vasos sanguíneos cervicais;

II - apresentar facas ou lâminas higienizáveis e de dispositivo para higienização e manutenção higiênica desses instrumentos entre operações;

III - garantir tempo mínimo de sangria conforme norma específica;

IV - apresentar calhas, bandejas ou sistemas impermeáveis de coleta, com renovação contínua e drenagem adequada, prevenindo respingos e contaminação cruzada;

V - possuir equipamentos que permitam a higienização eficaz e o controle do acúmulo de sangue em toda a área de sangria; e

VI - garantir iluminação e visibilidade suficientes para o monitoramento e verificação dos procedimentos.

Art. 30. As instalações e equipamentos de escaldagem e depilação devem operar com parâmetros validados de forma a garantir a remoção eficaz de pelo e tecidos acessórios, atendendo aos seguintes requisitos:

I - o uso de tanques, túneis ou equipamentos de escaldagem com controle preciso de temperatura;

II - a manutenção de sistemas de renovação contínua da água, preferencialmente em contrafluxo, garantindo a redução da carga microbiana;

III - a adequação da circulação da água e do volume útil do equipamento, prevenindo zonas de resfriamento ou perda de eficiência térmica;

IV - a operação de máquinas de depilação com manutenção sanitária regular, garantindo a remoção efetiva dos pelos sem causar danos excessivos à carcaça;

V - possuir dispositivos de coleta e segregação de pelos e resíduos, prevenindo a contaminação cruzada e facilitando a higienização; e

VI - garantir que a saída das carcaças da etapa de escaldagem e depilação ocorra livre de pelos, cascos e sujidades.

Art. 31. As instalações e equipamentos destinados à flambagem devem garantir a destruição eficiente de pelos residuais e a redução da carga microbiana da pele, atendendo aos seguintes requisitos:

I - apresentar equipamento de flambagem com distribuição uniforme de chamas, intensidade controlável e capacidade compatível com a velocidade da linha de abate;

II - possuir sistemas de controle do acendimento e corte da chama, com dispositivos que evitem variações abruptas de calor;

III - garantir que o equipamento mantenha tempo de exposição e intensidade térmica suficientes para queimar pelos residuais e promover redução microbiana, sem causar danos à superfície da carcaça;

IV - apresentar controles operacionais registrados em programa de autocontrole;

V - prever sistemas de exaustão ou ventilação que permitam a remoção dos gases produzidos;



VI - possuir dispositivos de proteção e barreiras físicas que previnam o contato das carcaças com superfícies aquecidas ou partes móveis do equipamento;

VII - apresentar procedimentos de higienização; e

VIII - área de flambagem localizada de forma integrada e contínua ao fluxo de abate, após a depilação e as operações subsequentes, prevenindo recontaminação por contato ou respingos.

Art. 32. Deve haver dispositivos para lavagem dos suídeos abatidos e das carcaças, localizados nos seguintes pontos:

I - imediatamente após a completa operação de sangria;

II - após toalete final da primeira fase do abate; e

III - após toalete final da segunda fase do abate.

Art. 33. A separação entre a primeira e a segunda fase do abate deve ser realizada por meio de paredes inteiras, sendo permitida a existência de um meio de comunicação entre ambas.

Parágrafo único. A separação física entre a primeira e a segunda fase do abate deve possuir porta de acesso restrito, controlando o fluxo de pessoas.

Art. 34. Deve haver separação física entre a sala de abate e seus anexos.

Art. 35. Os órgãos, miúdos internos, miúdos externos e a cabeça devem ser encaminhados de forma controlada para os setores correspondentes, utilizando equipamentos ou sistemas apropriados para o transporte.

Art. 36. A altura mínima do pé-direito da área de abate deve permitir que a trilhagem, em todo o seu percurso, mantenha a distância mínima entre a carcaça e o piso ou a calha, para cada categoria de suídeo a ser abatido, prevenindo a contaminação cruzada.

Parágrafo único. A altura mínima do pé-direito e a distância mínima entre a carcaça e o piso ou a calha deve ser calculada, considerando a categoria e a densidade recomendada para cada grupo de suídeos abatidos.

Art. 37. A área do abate é destinada às operações compreendidas a partir da insensibilização dos suídeos até a entrada das suas carcaças nas câmaras de resfriamento, incluindo o espaço da inspeção final e anexos do abate.

Art. 38. As paredes da área de abate e anexos devem ser impermeáveis até o teto, construídas com material resistente e de cor clara.

Art. 39. A trilhagem deve ser mecanizada em todo o percurso, desde a sangria dos suídeos até a entrada das suas carcaças nas câmaras de resfriamento.

§ 1º Os estabelecimentos que abatem até duzentos suídeos por dia, com velocidade de até trinta suídeos por hora, estão dispensados da obrigatoriedade de trilhagem mecanizada.

§ 2º Os estabelecimentos que abatem acima de duzentos suídeos por dia devem possuir trilhagem mecanizada, independentemente da sua velocidade horária.

Art. 40. O distanciamento entre a trilhagem e as plataformas deve impedir o contato das carcaças com bordas, paredes ou colunas.

Art. 41. As carcaças penduradas na trilhagem devem estar dispostas de forma a garantir espaço suficiente entre si, e entre estas e as estruturas da edificação, permitindo a adequada execução das operações e dos procedimentos de inspeção.

Art. 42. As plataformas da área de abate e anexos devem atender ao seguinte:

I - apresentar material resistente à corrosão;

II - apresentar material de fácil higienização;

III - apresentar piso antiderrapante;

IV - apresentar bordas que evitem o escoamento de líquidos para as áreas de circulação; e

V - estar dispostas em número suficiente para as atividades.



Art. 43. O estabelecimento deve apresentar dispositivos destinados à higienização de utensílios e equipamentos utilizados no processo, garantindo sanitização eficaz por meio de:

I - água renovável à temperatura mínima de 82,2 °C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius); ou

II - substâncias saneantes ou métodos alternativos com eficácia e equivalência reconhecidas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 1º As facas, chairas e demais utensílios devem ser higienizados em intervalos regulares estabelecidos em programas de autocontrole, com base em avaliação de risco de cada etapa, garantindo a efetividade da limpeza e desinfecção.

§ 2º Nas operações de sangria, oclusão do reto e remoção de vísceras abdominais, os instrumentos devem ser higienizados a cada operação.

Art. 44. Nos estabelecimentos com abate de até duzentos suídeos por dia e velocidade máxima de trinta suídeos por hora, é permitido o uso de mesas fixas em aço inoxidável para evisceração e inspeção de vísceras, desde que garantida a sua correlação com as carcaças correspondentes.

Parágrafo único. As mesas fixas devem possuir dispositivos de sanitização para remoção física de resíduos e aplicação de água quente à temperatura mínima de 82,2 °C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius), ou sempre que ocorrer contaminação.

Art. 45. Para volumes de abate superiores a duzentos suídeos por dia, deve haver um sistema contínuo, sincronizado com a nórea de abate, com bandejas rolantes para inspeção das vísceras, possuindo, no mínimo:

I - sistema de higienização das bandejas a cada uso, com água quente a, no mínimo, 82,2 °C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius);

II - dispositivo que permita a parada do sistema, quando necessário;

III - estrutura em aço inoxidável ou material equivalente resistente à corrosão e de fácil higienização;

IV - espaço e tempo suficientes para a realização dos procedimentos de inspeção;

V - distância mínima de 1,5 m (um metro e meio) de paredes e colunas;

VI - um conjunto de duas bandejas por suídeo, individuais para cada grupo de vísceras e órgãos;

e

VII - dimensões mínimas das bandejas:

a) para estômago, pâncreas, baço, intestino delgado, ceco, cólon, reto, útero e bexiga: 0,55 m (zero vírgula cinquenta e cinco metro) de comprimento, 0,70 m (zero vírgula setenta metro) de largura e 0,10 m de altura (zero vírgula dez metro); e

b) para língua, garganta, traqueia, esôfago, coração, pulmão, fígado e rim: 0,40 m (zero vírgula quarenta metro) de comprimento, 0,70 m (zero vírgula setenta metro) de largura e 0,10 m (zero vírgula dez metro) de altura.

Parágrafo único. Os parâmetros de distanciamento das estruturas e as dimensões mínimas das bandejas utilizadas na inspeção das vísceras devem:

I - prevenir a contaminação cruzada; e

II - cumprir os requisitos de espaço e capacidade operacional necessários para a execução adequada da inspeção oficial.

Art. 46. Deve haver uma estrutura separada para a inspeção do coração, para possibilitar a remoção de sangue e coágulos, garantindo a inspeção completa do órgão sem interferir na detecção de eventuais alterações e prevenindo a contaminação cruzada.

Art. 47. A sala de abate deve apresentar área destinada ao Departamento de Inspeção Final, com fluxo de produção de modo a prevenir a contaminação cruzada, atendendo aos seguintes requisitos:

I - espaço suficiente para a realização das atividades de inspeção oficial;



II - circulação adequada de pessoas, carcaças de diferentes categorias, vísceras e equipamentos; e

III - desvio da trilhagem nas proximidades das linhas de inspeção, garantindo acesso e manejo seguro das carcaças e vísceras inspecionadas.

Parágrafo único. A disposição dos equipamentos e estruturas deve permitir a plena execução das atividades de inspeção oficial, sem restrições de acesso ou comprometimento da visibilidade e do fluxo de trabalho do Departamento de Inspeção Final.

Art. 48. O Departamento de Inspeção Final deve possuir trilhos com capacidade para comportar, no mínimo, 15,0 % (quinze por cento) da capacidade máxima horária de abate, atendido o espaçamento mínimo entre carcaças de diferentes categorias de suídeos por metro linear, prevenindo a contaminação cruzada por contato.

§ 1º Deve haver, no mínimo, um desvio no trilho do Departamento de Inspeção Final destinado à realização de procedimentos complementares à inspeção oficial e à destinação das carcaças, já incluso no parâmetro previsto no caput.

§ 2º Além do trilho referido no § 1º, deve ser prevista capacidade adicional para o acondicionamento das vísceras em equipamentos próprios, proporcional à capacidade de carcaças inspecionadas.

§ 3º Para efeito de cálculo da capacidade de trilho do Departamento de Inspeção Final, são considerados apenas os trechos lineares e paralelos disponíveis para alocação das carcaças a serem inspecionadas, não sendo considerados os trechos de transição e curvas, por serem destinados exclusivamente ao deslocamento das carcaças.

§ 4º Nos estabelecimentos com capacidade de abate igual ou inferior a trezentos suídeos por hora, a capacidade mínima de trilho pode ser reduzida para 10,0 % (dez por cento) da capacidade horária de abate, mantidos os requisitos de espaçamento e desvio previstos neste artigo.

Art. 49. O Departamento de Inspeção Final deve possuir, no mínimo:

- I - lavatórios e dispositivos de sanitização em número suficiente e estrategicamente localizados;
- II - mesa ou suporte para apoio de bandejas e utensílios;
- III - armário ou compartimento exclusivo para guarda de materiais de uso do Serviço de Inspeção Federal; e
- IV - meios de transporte identificados para destinação de produtos não comestíveis e demais estruturas que o Serviço de Inspeção Federal considerar necessárias.

Art. 50. O Departamento de Inspeção Final deve apresentar instalações e equipamentos adequados para o transporte de órgãos e vísceras das carcaças desviadas ao Departamento de Inspeção Final, incluindo:

- I - utensílios e recipientes apropriados para movimentação segura e higiênica das peças;
- II - meios para higienização dos equipamentos e utensílios utilizados; e
- III - infraestrutura que assegure o fluxo de produção contínuo, mantendo a segregação entre as peças destinadas ao consumo e as destinadas a outros fins.

Parágrafo único. Caso o estabelecimento realize o aproveitamento de vísceras desviadas ao Departamento de Inspeção Final consideradas aptas ao consumo humano após inspeção post mortem, deve garantir as condições higiênico-sanitárias necessárias para prevenir a contaminação cruzada.

Art. 51. O estabelecimento deve apresentar uma câmara de sequestro, destinada ao resfriamento de carcaças sequestradas, localizada de forma contígua ao Departamento de Inspeção Final, provida de trilho de entrada direta e comunicação física com a sala de desossa de sequestro.

§ 1º A câmara de sequestro deve possuir trilhagem com capacidade mínima para acomodar 3,0 % (três por cento) da capacidade diária de abate, por turno de trabalho.

§ 2º É facultada a instalação de uma câmara de sequestro, desde que utilizada a câmara de resfriamento destinada às carcaças do abate normal sob as seguintes condições:



I - utilização de trilhagem exclusiva e identificada; e

II - controle rigoroso de entrada e saída das carcaças sequestradas, garantindo sua rastreabilidade e segregação em relação ao fluxo normal de produção.

Art. 52. A sala de desossa de sequestro deve apresentar trilhagem, mesas de desossa, lavatórios e dispositivos de sanitização, dimensionados conforme a capacidade de abate do estabelecimento.

§ 1º A sala deve ser climatizada, mantendo temperatura ambiente igual ou inferior a 12 °C (doze graus Celsius), e possuir sistema de ventilação que assegure fluxo de ar unidirecional e renovação adequada.

§ 2º As superfícies de trabalho, pisos, paredes e estruturas de apoio devem ser construídas com materiais impermeáveis, resistentes à corrosão e de fácil higienização, prevenindo acúmulo de resíduos e formação de condensação.

§ 3º A sala de desossa de sequestro deve possuir comunicação física com a câmara de sequestro, por meio de trilho ou antecâmara, mantendo fluxo de produção que impeça o cruzamento com áreas de produção normal.

§ 4º Quando a câmara de resfriamento do abate normal for utilizada para o acondicionamento das carcaças sequestradas, nos termos do § 2º do art. 51, os procedimentos de desossa dessas carcaças podem ser realizados no setor principal de desossa, desde que:

I - a operação ocorra ao final do turno de trabalho;

II - seja garantida a segregação e rastreabilidade dos produtos oriundos de sequestro; e

III - seja realizada a higienização completa das instalações e equipamentos antes do reinício da produção normal.

Seção IV

Anexos da sala de abate de suídeos

Art. 53. Os anexos da sala de abate devem apresentar dimensões, equipamentos e pessoal compatíveis com a capacidade de abate do estabelecimento, garantindo o fluxo contínuo dos produtos durante as operações.

Art. 54. Deve haver dispositivos para higienização dos utensílios e equipamentos utilizados no processo, que assegurem a sanitização conforme normas específicas.

Parágrafo único. Fica dispensada a instalação do dispositivo referido no caput quando houver substituição regular de facas, chairas e demais utensílios, conforme intervalos estabelecidos nos programas de autocontrole do estabelecimento, baseados em análise de risco e autorizados pelo Serviço de Inspeção Federal.

Art. 55. Os anexos da sala de abate compreendem os setores de cabeças, miúdos internos, miúdos externos e triparia.

Art. 56. É obrigatória a remoção da papada na sala de abate, podendo a operação de toalete ser realizada no setor de cabeças ou no setor de miúdos externos, em local para esse fim.

Art. 57. Os produtos obtidos no abate devem ser completamente processados no mesmo turno de trabalho.

Subseção I

Setor de cabeças

Art. 58. O setor de cabeças é o local destinado à remoção do encéfalo e à desossa da cabeça.

Parágrafo único. Após a remoção da máscara, esta deve ser encaminhada para processamento no setor de miúdos externos.

Art. 59. A toalete da carne da ferida de sangria pode ser realizada no setor de cabeças ou no setor de miúdos externos, desde que em equipamento para esse fim.

Art. 60. O setor de cabeças deve ser separado fisicamente dos demais setores, sendo vedada a comunicação direta com estes.



Art. 61. O setor de cabeças deve possuir equipamento para lavagem e escoamento da carne obtida da desossa da cabeça.

Art. 62. O setor de cabeças deve apresentar equipamentos para o pré-resfriamento integrados de forma contínua ao fluxo de produção.

§ 1º Os parâmetros de pré-resfriamento devem ser passíveis de monitoramento e podem ser implementados por meio de:

- I - imersão em água contracorrente com renovação contínua;
- II - câmara de resfriamento; ou
- III - sistemas equivalentes validados.

§ 2º A temperatura superficial máxima das cabeças na saída do sistema de pré-resfriamento é de 7 °C (sete graus Celsius).

§ 3º O pré-resfriamento é dispensado quando o produto seguir imediatamente para o congelamento, desde que o estabelecimento mantenha controle de tempo e de fluxo entre as etapas, com validação do processo e registros auditáveis.

§ 4º Os parâmetros previstos neste artigo devem ser validados pelo estabelecimento considerando:

- I - perigos biológicos relevantes; e
- II - eficácia de medidas de controle.

§ 5º São consideradas medidas de controle aquelas aplicadas ao processo e ao produto destinadas a prevenir, eliminar ou reduzir perigos a níveis aceitáveis, incluindo, entre outras:

- I - o controle de parâmetros como temperatura, tempo, pH e atividade de água; e
- II - o controle do uso de adjuvantes tecnológicos, quando aplicável, cuja eficácia seja demonstrada por meio de verificação ou validação documentada.

Art. 63. O setor de cabeças deve possuir instalações e equipamentos para remoção contínua de ossos de descarte e demais resíduos não comestíveis, garantindo fluxo contínuo e segregado em relação aos produtos comestíveis.

Subseção II

Setor de miúdos internos

Art. 64. O setor de miúdos internos é o local destinado à manipulação, toalete e preparo de língua, coração, fígado e rins.

§ 1º Também podem ser processados no setor de miúdos internos:

- I - os pulmões;
- II - baço;
- III - grandes vasos;
- IV - diafragma;
- V - traqueia;
- VI - garganta;
- VII - esôfago;
- VIII - glândulas;
- IX - medula espinhal;
- X - ligamentos;
- XI - tendões;
- XII - gordura em rama; e
- XIII - demais tecidos comestíveis que apresentem status sanitário equivalente.



§ 2º O estabelecimento deve apresentar equipamentos e fluxos de produção, segregados e compatíveis com a natureza de cada miúdo, com infraestrutura compatível com o destino do produto, para prevenir a contaminação associada a cada tipo de miúdo.

Art. 65. O setor de miúdos internos deve ser separado fisicamente dos demais setores, sendo vedada a comunicação direta com estes.

Art. 66. O setor de miúdos internos deve apresentar utensílios e equipamentos para toalete, lavagem e escorrimento dos miúdos.

Art. 67. O setor de miúdos internos deve possuir equipamentos para pré-resfriamento integrados de forma contínua ao processo produtivo.

§ 1º Os parâmetros de resfriamento devem ser passíveis de monitoramento e podem ser implementados por meio de:

- I - imersão em água contracorrente com renovação contínua;
- II - câmara de resfriamento; ou
- III - sistemas equivalentes validados.

§ 2º A temperatura superficial máxima dos miúdos na saída do sistema de pré-resfriamento é de 7 °C (sete graus Celsius).

§ 3º O pré-resfriamento é dispensado quando o produto seguir imediatamente para o congelamento, desde que o estabelecimento mantenha controle de tempo e de fluxo entre as etapas, com validação do processo e registros auditáveis.

§ 4º Os parâmetros previstos neste artigo devem ser validados pelo estabelecimento considerando:

- I - perigos biológicos relevantes; e
- II - eficácia de medidas de controle.

§ 5º São consideradas medidas de controle aquelas aplicadas ao processo e ao produto destinadas a prevenir, eliminar ou reduzir perigos a níveis aceitáveis, incluindo, entre outras:

- I - o controle de parâmetros como temperatura, tempo, pH e atividade de água; e
- II - o controle do uso de adjuvantes tecnológicos, quando aplicável, cuja eficácia seja demonstrada por meio de verificação ou validação documentada.

Art. 68. O setor de miúdos internos deve possuir instalações e equipamentos para a remoção contínua de ossos de descarte e demais resíduos não comestíveis, garantindo fluxo contínuo e segregado em relação aos produtos comestíveis.

Subseção III

Setor de miúdos externos

Art. 69. O setor de miúdos externos é o local destinado à manipulação, toalete e preparo da máscara, incluindo as orelhas e focinho, patas, rabo e demais tecidos externos comestíveis provenientes do abate.

Parágrafo único. O estabelecimento deve apresentar local e fluxo de produção compatíveis com a natureza de cada tipo de miúdo externo e a sua destinação, para prevenção da contaminação associada a cada tipo de miúdo.

Art. 70. O setor de miúdos externos deve estar separado fisicamente por meio de paredes inteiras dos demais setores, sendo proibida a sua comunicação direta com estes.

Art. 71. O setor de miúdos externos deve possuir equipamentos para pré-resfriamento integrados de forma contínua ao processo produtivo.

§ 1º Os parâmetros de resfriamento devem ser passíveis de monitoramento e podem ser implementados por meio de:

- I - imersão em água contracorrente com renovação contínua;



II - câmara de resfriamento; ou

III - sistemas equivalentes validados.

§ 2º A temperatura superficial máxima dos miúdos externos na saída do sistema de pré-resfriamento é de 7 °C (sete graus Celsius).

§ 3º O pré-resfriamento é dispensado quando o produto seguir imediatamente para o congelamento, desde que o estabelecimento mantenha controle de tempo e de fluxo entre as etapas, com validação do processo e registros auditáveis.

§ 4º Os parâmetros previstos neste artigo devem ser validados pelo estabelecimento considerando:

I - perigos biológicos relevantes; e

II - eficácia de medidas de controle.

§ 5º São consideradas medidas de controle aquelas aplicadas ao processo e ao produto destinadas a prevenir, eliminar ou reduzir perigos a níveis aceitáveis, incluindo, entre outras:

I - o controle de parâmetros como temperatura, tempo, pH e atividade de água; e

II - o controle do uso de adjuvantes tecnológicos, quando aplicável, cuja eficácia seja demonstrada por meio de verificação ou validação documentada.

Art. 72. Deve haver equipamentos e utensílios para lavagem, escoamento e toalete dos produtos, dimensionados conforme a capacidade de abate e confeccionados em material de fácil higienização.

Art. 73. O setor de miúdos externos deve possuir instalações e equipamentos para remoção contínua de ossos de descarte e outros resíduos não comestíveis, garantindo fluxo contínuo e segregado em relação aos produtos comestíveis.

Subseção IV

Setor de triparia



Art. 74. O setor de triparia é o local destinado à manipulação, toalete e preparo de vísceras abdominais para fins comestíveis, sendo constituída de dois setores separados fisicamente até o teto, divididos em primeira fase e segunda fase.

Art. 75. O setor de triparia deve ser estruturado em:

I - primeira fase: esvaziamento, lavagem inicial e triagem, inversão, raspagem fina, toalete; e

II - segunda fase: toalete, cozimento, salga ou preparo final.

Art. 76. Deve haver áreas e equipamentos distintos para:

I - esvaziamento e lavagem inicial;

II - remoção de mucosas e toalete;

III - lavagem final; e

IV - cozimento, salga e embalagem.

Parágrafo único. Cada área deve possuir um sistema independente de drenagem, que impeça refluxos.

Art. 77. O setor de triparia deve estar separado por meio de paredes dos demais setores, sendo proibida sua comunicação direta com os demais setores de miúdos e com a sala de abate.

§ 1º A passagem das vísceras da primeira fase para a segunda fase deve ser realizada por meio de óculo sanitário.

§ 2º O setor de triparia deve ser projetado de forma a manter o fluxo linear e unidirecional, desde a recepção até o envio dos produtos limpos para resfriamento ou salga.

Art. 78. Quando se tratar de produtos de triparia que exijam processamento térmico, os procedimentos devem:

I - ocorrer em área dedicada e isolada;

II - seguir parâmetros validados para eliminação ou redução de perigos ao nível aceitável; e

III - garantir segregação total entre produtos crus e tratados.

Art. 79. No setor de triparia deve haver local para higienização e guarda de utensílios e equipamentos de uso exclusivo neste setor, preservadas as condições de fluxo de produção e sendo prevenidos os riscos de contaminação cruzada.

Art. 80. O estabelecimento deve apresentar instalações exclusivas e adequadas para a salga e embalagem de produtos de triparia, garantindo condições higiênico-sanitárias e rastreabilidade durante todas as etapas do processo.

Art. 81. O armazenamento de produtos de triparia deve ser realizado em instalações e equipamentos específicos, construídas e mantidas para preservar sua integridade e impedir contaminações físicas, químicas ou microbiológicas.

Art. 82. O setor de triparia deve possuir instalações e equipamentos para remoção contínua de resíduos e produtos não comestíveis, garantindo o fluxo de produção contínuo e segregado em relação aos produtos comestíveis.

Seção V

Setor de Frigorificação

Art. 83. Este setor inclui:

I - câmaras de resfriamento;

II - câmaras de cura;

III - câmaras de congelamento;

IV - câmaras de descongelamento;

V - instalações de choque térmico;

VI - túneis de congelamento; e

VII - antecâmaras e demais instalações de frio.

Parágrafo único. Essas instalações devem ser construídas com material higienizável e possuir isolamento térmico adequado para as operações.

Art. 84. A trilhagem nas áreas de circulação, resfriamento, congelamento e expedição de carcaças deve possuir altura suficiente para que se mantenha distância mínima de 0,50 m (zero vírgula cinquenta metro) entre a carcaça e o piso ou calha, aplicável a todas as categorias de suídeos.

Art. 85. As instalações frigoríficas devem ser dimensionadas e climatizadas para:

I - garantir o resfriamento ou congelamento de toda a produção;

II - manter as faixas de temperatura necessárias à conservação dos produtos, conforme a categoria e o processo de produção autorizado; e

III - atender a capacidade de abate autorizada em projeto.

§ 1º A climatização do ambiente deve garantir a manutenção da temperatura mínima especificada para conservação dos produtos conforme processo de produção autorizado.

§ 2º As instalações frigoríficas devem apresentar termômetros identificados e sensores calibrados, posicionados nos pontos de maior temperatura, com demonstradores localizados em pontos de fácil acesso e visualização.

Art. 86. O distanciamento mínimo entre trilhos paralelos nas câmaras de resfriamento deve ser de:

I - 0,50 m (zero vírgula cinquenta metro) para meias carcaças isoladas em ganchos; e

II - 0,60 m (zero vírgula sessenta metro) para carcaças em balancins.



Parágrafo único. O mesmo distanciamento mínimo deve ser mantido entre trilhos, paredes e colunas.

Art. 87. A câmara de resfriamento deve permitir espaçamento entre carcaças.

Parágrafo único. O espaçamento deve ser ajustado para pesos superiores ou inferiores, prevenindo contato entre carcaças e garantindo ventilação adequada.

Art. 88. As antecâmaras são instalações destinadas à equalização de temperaturas e à circulação de carcaças e produtos, compreendendo o espaço delimitado por paredes e localizadas em áreas que dão acesso às instalações frigoríficas.

§ 1º Podem ser climatizadas ou não, conforme a finalidade a que se destinam, sendo proibido seu uso para depósito ou estocagem.

§ 2º Quando não for possível minimizar a diferença de temperatura entre os setores, a instalação da antecâmara é obrigatória.

§ 3º A instalação da antecâmara pode ser dispensada se atendido o seguinte:

I - o fluxo para a frigorificação contar com dispositivos tecnológicos capazes de minimizar de forma efetiva a diferença de temperatura entre os setores;

II - estiver garantida a manutenção das condições higiênico-sanitárias; e

III - estiver garantida a ausência de formação de condensação, gelo ou neve.

Art. 89. As câmaras de resfriamento devem possuir fluxo de entrada e saída que impeça o cruzamento entre carcaças resfriadas e não resfriadas.

Art. 90. As instalações frigoríficas devem ser projetadas e construídas para prevenir condensação, formação de gelo, neve e acúmulo de águas residuais no piso.

Art. 91. Nas aberturas externas destinadas à expedição de carcaças ou produtos deve haver:

I - dispositivos que impeçam entrada de ar externo e pragas;

II - proteção contra intempéries; e

III - dispositivos para acoplamento de veículos transportadores.

Seção VI

Setor de desossa de carcaças suídeas

Art. 92. O setor de desossa de carcaças suídeas é um ambiente exclusivamente destinado ao espostejamento e à desossa de carcaças resfriadas, incluindo preparo e embalagem de cortes, devendo possuir climatização adequada, conforme disposto no art. 233.

Art. 93. Deve haver trilhamento que permita o transporte das carcaças até o setor de desossa de carcaças suídeas.

Art. 94. É obrigatória a instalação de local para a revisão das carcaças, com finalidade higiênico-sanitária, sob responsabilidade do estabelecimento, localizado junto ao início da trilhagem do setor de desossa de carcaças suídeas.

Parágrafo único. O local referido no caput deve apresentar espaço e intensidade luminosa suficientes para a realização das atividades de verificação oficial.

Art. 95. É obrigatória a instalação de dispositivos para higienização de utensílios e equipamentos utilizados no processo de espostejamento e desossa.

§ 1º A instalação de dispositivos fixos de higienização no setor pode ser dispensada quando o estabelecimento adotar procedimento de substituição periódica de facas, chairas e demais utensílios, com intervalos e critérios definidos no programa de autocontrole, previamente validados, assegurando condição higiênico-sanitária equivalente.

§ 2º Nos locais destinados à revisão e a reinspeção de carcaças ou em operações que envolvam risco de contaminação, a instalação de dispositivos de higienização é obrigatória.



Art. 96. Sempre que prevista a possibilidade de toailete sanitária nos programas de autocontrole, deve ser instalada uma estrutura específica e adequada para a sua realização.

Seção VII

Setor de recebimento e expedição geral e de insumos

Art. 97. O recebimento e a expedição de matérias-primas e produtos devem ser realizados em docas dotadas de meios de acoplamento e vedação aos veículos transportadores e de proteção contra intempéries, de modo a assegurar a integridade dos produtos e prevenir a contaminação.

Parágrafo único. Nas aberturas externas destinadas à expedição de carcaças ou produtos, devem ser adotados dispositivos de barreira que impeçam o ingresso de pragas e minimizem a entrada de ar externo, inclusive durante as operações de carga.

Art. 98. O estabelecimento deve apresentar local para reinspeção dos produtos expedidos e das matérias-primas recebidas.

Art. 99. Os locais de expedição de produtos acabados devem apresentar uma temperatura do ambiente que mantenha a condição de conservação dos produtos conforme a sua natureza.

Art. 100. A estrutura e as instalações do local de expedição devem prevenir a formação de condensação, gelo ou neve.

Seção VIII

Setor de beneficiamento e industrialização

Art. 101. As câmaras de matérias-primas devem ser construídas permitindo a armazenagem ordenada e separada por categorias de matérias-primas, facilitando o fluxo de produção e prevenindo a contaminação cruzada.

Parágrafo único. As suas instalações devem dispor de:

I - sistemas de refrigeração ou congelamento compatíveis com os requisitos de conservação das matérias-primas;

II - termômetros identificados; e

III - sensores calibrados e visíveis para monitoramento contínuo.

Art. 102. As câmaras ou equipamentos destinados ao descongelamento devem estar localizados próximos às câmaras de estocagem de matérias-primas e aos ambientes climatizados das áreas de preparo e elaboração.

§ 1º As câmaras ou equipamentos destinados ao descongelamento devem atender aos requisitos de construção, climatização e monitoramento previstos nesta portaria.

§ 2º Os produtos armazenados não devem ter contato com o piso, devem ser utilizados equipamentos e utensílios que previnam a contaminação cruzada.

Art. 103. As salas de elaboração devem ser construídas garantindo o fluxo de produção contínuo e ordenado, prevenindo cruzamento de etapas e contaminação cruzada.

§ 1º O ambiente deve ser climatizado e equipado conforme o processo de produção pretendido.

§ 2º A instalação pode apresentar equipamento ou local para produção de gelo, conforme o processo produtivo.

Art. 104. A operação de tingimento dos produtos deve ser realizada em área específica quando não existirem equipamentos próprios para a operação na linha produtiva, atendendo o fluxo de produção contínuo e prevenindo contaminações.

Art. 105. Todas as áreas de manipulação de produtos e matérias-primas resfriados ou congelados, cuja conservação dependa de temperatura controlada, devem apresentar equipamentos que assegurem a climatização adequada.

§ 1º As faixas de temperatura são estabelecidas conforme os programas de autocontrole e o disposto no art. 247.



§ 2º Os termômetros devem ser identificados e os sensores calibrados e visíveis para monitoramento contínuo.

Art. 106. O estabelecimento deve possuir dependências exclusivas para a armazenagem e o preparo de ingredientes, condimentos, envoltórios, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, de modo a assegurar fluxo operacional e a prevenir contaminação cruzada.

Art. 107. As estufas, quando utilizadas com a função de defumação, devem atender ao seguinte:

I - possuir abastecimento da fonte de madeira de forma indireta;

II - serem localizadas próximas à área de elaboração; e

III - comunicar-se com a área de elaboração através de portas dotadas de cortina de ar ou equipamentos similares que evitem a dissipação da fumaça.

Parágrafo único. O abastecimento com madeira ou serragem deve prevenir contaminação cruzada com os processos de produção.

Art. 108. Nos fumeiros, nos processos de defumação direta, as aberturas para carregamento de madeira destinada à produção de fumaça e à limpeza das bocas de fogo devem ser localizadas na parte inferior e externa à área de defumação, prevenindo contaminação cruzada da madeira com os processos de produção.

Art. 109. As áreas de cozimento de produtos devem ser separadas fisicamente das áreas climatizadas frias, por meio de paredes inteiras.

Art. 110. As áreas de cozimento devem ser dimensionadas e equipadas para assegurar o processamento térmico dos produtos, atendendo ao seguinte:

I - os parâmetros do processamento térmico devem ser validados no programa de autocontrole e no processo de produção autorizado, incluindo a manutenção das faixas de temperatura e tempos aplicáveis;

II - as instalações devem apresentar termômetros calibrados, com sensores posicionados nos pontos de menor temperatura dentro da instalação;

III - os demonstradores de temperatura devem ser instalados em locais de fácil acesso e visualização, permitindo a leitura, conforme:

a) o processo de produção validado;

b) o monitoramento; e

c) a verificação das condições de cozimento.

IV - as instalações de que trata o caput devem permitir o fluxo de entrada e saída, que impeça o cruzamento dos produtos crus e cozidos.

Art. 111. As câmaras de cura devem garantir controle rigoroso de temperatura, umidade relativa e circulação de ar conforme as características dos produtos, além de atender ao seguinte:

I - as câmaras de cura devem ser providas de termômetros e higrômetros calibrados, posicionados de forma representativa para monitoramento do processo;

II - o dimensionamento das câmaras de cura deve permitir separação de lotes, prevenindo o contato entre os mesmos e com pisos e paredes;

III - a localização das câmaras de cura deve otimizar a logística e propiciar o fluxo de produção adequado com as instalações adjacentes; e

IV - para as câmaras de cura de salame, presuntos crus e copa, é permitido o uso de estaleiros e varas de madeira, desde que mantidos em bom estado de conservação.

Parágrafo único. A cura deve ocorrer pelo tempo definido nos processos de produção e conforme as normas específicas, mantendo-se a temperatura estabelecida no art. 226.

Art. 112. Deve haver salas específicas, separadas das demais áreas, para a lavagem e preparação de produtos curados acabados.



Art. 113. Deve haver instalações ou equipamentos para resfriar os produtos após os processos de cozimento.

Art. 114. Deve haver área ou equipamento para a operação de remoção do envoltório dos produtos, conforme a sua categoria, prevenindo a contaminação cruzada.

Art. 115. As câmaras destinadas a produtos prontos devem permitir a estocagem de produtos rotulados e embalados, prevenindo o contato com o piso e paredes.

Subseção I

Setor de banha

Art. 116. Para a produção de banha, o estabelecimento deve possuir sala para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suídeos separada das áreas de cristalização e embalagem.

§ 1º O estabelecimento deve apresentar equipamento apropriado para a fusão dos tecidos adiposos compatível com os processos descritos nos programas de autocontrole e com o disposto nesta portaria.

§ 2º É proibida a produção de banha em tacho simples sobre o fogo direto.

Subseção II

Setor de salga e cura

Art. 117. Para a produção de produtos salgados, o estabelecimento deve possuir instalações exclusivas para salga, cura e embalagem destes produtos.

Art. 118. A cura dos produtos salgados deve ser realizada em instalações climatizadas conforme previsto em normas específicas.

Subseção III

Setor de temperados

Art. 119. A produção de carnes temperadas deve ser realizada em instalações e equipamentos exclusivos para esta finalidade.

Parágrafo único. A produção de carnes temperadas pode ser realizada no setor de desossa de carcaças suídeas, desde que não ocorra de forma simultânea à produção de carne em natureza.

Subseção IV

Setor de carne mecanicamente separada

Art. 120. O estabelecimento deve apresentar instalações e equipamentos para a obtenção de carne mecanicamente separada, atendendo aos seguintes requisitos:

I - fluxo de produção adequado, com entradas distintas para matéria-prima e saídas separadas para produtos e resíduos, prevenindo contaminação cruzada e acúmulo; e

II - manutenção das condições da temperatura do ambiente de produção e dos produtos, conforme estabelecido em norma específica.

Parágrafo único. Quando houver recepção de matéria-prima oriunda de outros estabelecimentos para a obtenção de carne mecanicamente separada, deve haver instalações compatíveis e manutenção das condições de temperatura estabelecidas em norma específica.

Subseção V

Setor de rebeneficiamento ou preparo de envoltórios

Art. 121. Nos estabelecimentos que produzem produtos cárneos embutidos, deve haver instalações e equipamentos destinados ao preparo de envoltórios naturais, atendendo aos seguintes requisitos:

I - localização que propicie fluxo de produção adequado, prevenindo a contaminação cruzada; e

II - separação e higienização de recipientes e superfícies que tiveram contato com o meio externo, garantindo a segurança higiênico-sanitária do produto.



Parágrafo único. Quando o estabelecimento receber envoltórios artificiais prontos, podem ser dispensadas as exigências específicas de preparo estabelecidas nos incisos I e II, desde que haja controle da prevenção à contaminação cruzada durante o seu manuseio e armazenamento.

Subseção VI

Setor de fatiamento

Art. 122. O setor de fatiamento de produtos prontos deve atender ao seguinte:

I - ser localizado propiciando fluxo de produção adequado; e

II - comunicar-se com os demais setores por meio de óculo sanitário ou passagem específica, que permita o trânsito seguro dos produtos e previna contaminação cruzada.

§ 1º É proibido haver ralo no interior da sala de fatiamento.

§ 2º Deve haver equipamento que assegure a temperatura adequada dos produtos durante o processo de fatiamento.

Art. 123. Deve haver local para remoção de embalagens primárias e preparação dos produtos que são fatiados, garantindo a separação do fluxo de matérias-primas e produtos prontos, prevenindo a contaminação cruzada.

Subseção VII

Setor de carimbagem e etiquetagem

Art. 124. A carimbagem de etiquetas ou rótulos utilizados na linha industrial deve ser realizada em local próprio para esta finalidade.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento dispuser de sistema automatizado de impressão ou carimbagem que impeça contaminação cruzada, pode ser dispensada a instalação de local próprio, sem prejuízo do atendimento aos requisitos higiênico-sanitários.

Subseção VIII

Setor de esterilização

Art. 125. O estabelecimento deve apresentar instalações específicas para elaboração das massas, cozimento, envase e esterilização comercial, garantindo o fluxo de produção adequado.

Art. 126. Os setores devem ser dimensionados e conter equipamentos adequados, garantindo o processamento e mantendo as faixas de temperatura necessárias ao processamento térmico dos produtos, conforme a categoria e o processo de produção autorizado.

Art. 127. Os equipamentos destinados à esterilização devem dispor de, no mínimo, manômetro para controle de pressão, termômetro e registradores de temperatura regularmente calibrados.

§ 1º Os termômetros calibrados devem possuir sensores posicionados nos pontos de menor temperatura do equipamento.

§ 2º Os demonstradores de temperatura devem ser instalados em locais de fácil acesso e visualização, permitindo a leitura, conforme o processo de produção validado, o monitoramento e a verificação das condições de esterilização.

§ 3º As instalações de que trata o caput devem permitir o fluxo de entrada e saída dos produtos que impeça o cruzamento dos produtos crus com os produtos prontos.

Art. 128. Deve haver local para a realização de teste de esterilização, denominado teste de incubação, dos produtos antes de sua liberação, providas de estufa de prova, com controle efetivo da temperatura.

Art. 129. Deve haver sala para armazenagem e higienização de recipientes destinados ao envase, anexa à sala de envase, comunicando-se com esta por meio de óculo sanitário ou passagem adequada.

CAPÍTULO III

CONDIÇÕES DE HIGIENE



Art. 130. Os estabelecimentos devem apresentar locais apropriados para higienização de utensílios e equipamentos.

Parágrafo único. Deve haver local para a guarda de materiais de limpeza, detergentes e sanitizantes, de forma organizada e segregada das áreas de manipulação de produtos.

Art. 131. As áreas destinadas à higienização devem ser localizadas favorecendo o fluxo de transporte dos materiais a serem higienizados, prevenindo cruzamentos com produtos limpos.

Art. 132. As salas de lavagem de bandejas, facas, chairas, luvas e demais utensílios devem apresentar instalações para higienização, esterilização e guarda desses materiais, em quantidade e localização adequadas para atender de forma eficiente os diversos setores, atendendo, no mínimo, às seguintes especificações:

I - localização nas adjacências das áreas de manipulação;

II - dimensões adequadas às necessidades dos diversos tipos de processos;

III - fluxo sanitário adequado para prevenção de contaminação cruzada;

IV - mecanismos adequados para a higienização e, quando aplicável, dispositivos de sanitização de utensílios; e

V - separação física entre área suja e área limpa, com comunicação entre elas por meio de óculo sanitário ou outro sistema que impeça contaminação cruzada.

Parágrafo único. Podem ser utilizados equipamentos de lavagem automática, desde que sejam atendidos os aspectos higiênico sanitários e comprovada a eficiência da operação.

Art. 133. Deve haver sala específica para a lavagem de roldanas, ganchos, balancins e correntes, dotada de equipamentos com comprovada eficiência para a higienização desses itens, conforme os programas de autocontrole.

Art. 134. Deve haver local para a lavagem de equipamentos e utensílios utilizados em produtos não comestíveis, mantendo as condições higiênico-sanitárias e prevenir qualquer risco de contaminação aos produtos comestíveis.

Art. 135. Nas salas de higienização, deve haver equipamentos que promovam a ventilação adequada, para exaustão dos vapores gerados durante os procedimentos de higienização de utensílios e equipamentos.

Art. 136. Os procedimentos de higienização de utensílios, equipamentos e estruturas devem ser validados pelo estabelecimento, com base, no mínimo, em:

I - utilização de métodos de verificação, tais como, por exemplo, análises laboratoriais e contagem total e pesquisa de micro-organismos indicadores, quando aplicável;

II - análise de tendência dos resultados obtidos; e

III - atendimento a parâmetros microbiológicos de referência.

Parágrafo único. Os resultados das validações e verificações devem ser registrados, avaliados periodicamente e utilizados para revisão dos procedimentos de higienização sempre que necessário.

CAPÍTULO IV

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

Seção I

Documentos de Trânsito de suídeos

Art. 137. Os documentos sanitários que acompanham os suídeos devem conter as informações mínimas necessárias para a execução dos procedimentos de inspeção e certificação sanitária, incluindo dados relativos à cadeia produtiva e às boas práticas de produção agropecuária.

Art. 138. Os requisitos técnicos, administrativos e sanitários, para a emissão do Boletim Sanitário de suídeos destinados ao abate, estão contidos no Anexo II.

Seção II



Recebimento de suídeos

Art. 139. O controle de recebimento, a verificação prévia da documentação de trânsito, a identificação e o alojamento dos suídeos para manutenção da rastreabilidade são de responsabilidade do estabelecimento, considerando as informações obtidas para cada lote destinado ao abate.

§ 1º Deve ser mantido o conceito de lote para abate para fins de registro de recebimento, mesmo quando o lote for constituído por um suídeo.

§ 2º A identificação estabelecida no caput deve ser aplicada em cada suídeo, identificando inequivocamente a exploração pecuária, e manter-se indelével até o momento de processamento da carcaça para a obtenção de cortes.

Art. 140. Quando houver restrição ou determinação expressa dos órgãos oficiais quanto à destinação dos suídeos, ou de seus produtos, o estabelecimento deve segregar e identificar os lotes de suídeos inaptos ao abate normal, conforme as instruções do serviço oficial competente.

Art. 141. Cabe ao estabelecimento garantir que somente sejam recebidas e direcionadas para abate cargas de suídeos que apresentem a Guia de Trânsito Animal.

§ 1º Cargas recebidas sem a Guia de Trânsito Animal devem ser segregadas e não podem ser encaminhadas ao abate.

§ 2º A notificação ao serviço oficial de saúde animal deve ser realizada pelo estabelecimento, que permanece responsável pelos suídeos até a definição da destinação adequada, conforme as determinações de saúde animal.

Art. 142. Cabe ao estabelecimento qualquer responsabilidade sobre a confirmação de recebimento de suídeos nas suas instalações, inclusive aquelas solicitadas pelo serviço oficial de saúde animal para fins de controle de trânsito.

Art. 143. Cabe ao estabelecimento a avaliação quantitativa entre os suídeos programados para carregamento e os efetivamente carregados e recebidos para abate.

Art. 144. O controle de recebimento deve ser registrado à medida que as informações estiverem disponíveis, permanecendo acessível no local de descarregamento dos suídeos para consulta e verificação oficial a qualquer momento.

Parágrafo único. Deve ser possível correlacionar visualmente, de forma inequívoca, os registros ao lote alojado para abate nas instalações do estabelecimento.

Art. 145. Os registros de recebimento de suídeos devem ser assinados por funcionário formalmente designado pelo estabelecimento como responsável pela execução do controle.

Art. 146. Os registros de recebimento devem conter, no mínimo, as seguintes informações:

I - identificação das Guias de Trânsito Animal da exploração pecuária remetente do lote de suídeo para abate;

II - marcação indelével dos suídeos, correlacionando-os à exploração pecuária e ao lote, quando houver mais de um lote da mesma origem;

III - quantidade de suídeos de cada lote para abate;

IV - avaliação de conformidade entre os suídeos declarados na Guia de Trânsito Animal e os efetivamente recebidos; e

V - referências e cópias de Termos Aditivos gerados para correção de documentos originalmente apresentados ao Serviço de Inspeção Federal.

Art. 147. O estabelecimento deve disponibilizar ao Serviço de Inspeção Federal os seguintes documentos, identificados, datados e assinados:

I - programação de abate, conforme prazo estabelecido em norma específica, contendo, no mínimo, a quantidade prevista de animais a serem abatidos e os horários de início e conclusão das atividades;

II - boletins sanitários, referentes aos lotes que serão recebidos, em prazo determinado pelo Serviço de Inspeção Federal que viabilize a avaliação prévia e a programação das suas atividades;



III - Cópia de registro de atendimento do serviço oficial de saúde animal, se houver, referente ao lote encaminhado para abate;

IV - Guias de Trânsito Animal, após a conferência, que devem permanecer disponíveis na área de recepção dos suídeos;

V - registro de controle de recebimento de suídeos para abate; e

VI - documento com a ordem sequencial de abate dos suídeos, contendo os códigos de identificação utilizados.

§ 1º Os documentos devem ser disponibilizados nos prazos previstos em norma específica ou em orientações do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, e em tempo hábil para a avaliação prévia e a programação das atividades oficiais.

§ 2º O estabelecimento deve adotar método eficaz para sinalizar a troca de lotes durante o abate, garantindo a correspondência entre os achados de inspeção e o lote de origem.

§ 3º As Guias de Trânsito Animal conferidas permanecerão sob responsabilidade do estabelecimento, podendo ser solicitadas a qualquer momento pelo Serviço de Inspeção Federal.

§ 4º Termos Aditivos ou de correções dos documentos de trânsito, incluindo o Boletim Sanitário, devem permanecer anexados aos originais.

§ 5º O Serviço de Inspeção Federal pode solicitar informações complementares sobre os lotes abatidos para fins de auditoria sanitária.

Seção III

Transporte, recepção e descarregamento de suídeos

Art. 148. Os suídeos devem ser imediatamente desembarcados ao chegarem ao estabelecimento.

Parágrafo único. Na hipótese de retardo do desembarque, o veículo deve aguardar em local apropriado, pelo menor tempo possível, mantendo as condições adequadas para o bem-estar animal.

Art. 149. A circulação e o trânsito de veículos destinados ao transporte de suídeos no interior do estabelecimento devem ser organizados prevenindo a contaminação cruzada, evitando cruzamento com:

I - fluxos de matérias-primas e produtos;

II - áreas limpas; e

III - rotas de circulação de funcionários vinculados à manipulação de alimentos.

Art. 150. Os veículos de transporte devem ser higienizados, em local apropriado, imediatamente após o desembarque dos suídeos.

Parágrafo único. A validação e a comprovação da execução da lavagem e desinfecção dos veículos são de responsabilidade do estabelecimento.

Seção IV

Pocilgas e anexos

Art. 151. Os suídeos impossibilitados de locomoção na fase de manejo pré-abate devem ser manejados de forma humanitária, ou insensibilizados previamente.

Parágrafo único. Quando não houver a possibilidade de se realizar o abate de emergência imediata, os suídeos devem ser eutanasiados e destinados à necropsia.

Art. 152. A sala de necropsia e o local de desembarque devem ter procedimentos e equipamentos para a insensibilização dos suídeos destinados ao abate de emergência ou ao sacrifício, conforme previsto em programas de autocontrole e em normas específicas.

Art. 153. Os procedimentos de dimensionamento, uso e manejo das pocilgas de sequestro devem estar descritos em programas de autocontrole, considerando as categorias e faixas de peso vivo dos suídeos recebidos para abate.



Parágrafo único. Para o abate de reprodutores, o dimensionamento das pocilgas deve ser ampliado atendendo à quantidade e às necessidades de segregação e manejo específico.

Art. 154. Suídeos destinados ao abate de emergência devem ser identificados por tatuagem com a letra "E", seguida da numeração sequencial, de forma visível e indelével, após a execução da inspeção *ante mortem*, garantindo sua correlação com a carcaça na inspeção *post mortem*.

Seção V

Primeira fase do abate

Art. 155. Na primeira fase do abate são realizadas as operações de:

- I - insensibilização;
- II - sangria;
- III - lavagem após sangria;
- IV - escaldagem;
- V - depilação;
- VI - chamuscamento; e
- VII - toalete externo.

Art. 156. Os suídeos devem chegar limpos ao local de insensibilização, reduzindo a carga de sujidades e o risco de contaminação durante as etapas subsequentes do abate.

Art. 157. A insensibilização pode ser realizada por diferentes métodos, desde que atendam ao disposto em norma específica.

Art. 158. A sangria deve ser realizada por meio de incisão dos vasos sanguíneos cervicais, promovendo escoamento de sangue de forma rápida, profusa e completa.

§ 1º A sangria deve ser realizada com o uso alternado de facas previamente higienizadas.

§ 2º O sangue deve ser recolhido em calha própria, totalmente impermeabilizada, denominada calha de sangria, apresentando dimensão suficiente para atender o tempo preconizado de sangria, conforme capacidade diária de abate, sendo proibido o seu escoamento para as áreas de circulação de pessoal.

§ 3º O sangue destinado à elaboração de produtos comestíveis deve ser coletado em equipamento próprio, prevenindo a contaminação cruzada e a atender aos requisitos de higiene para consumo humano.

§ 4º Os recipientes para coleta de sangue destinado à elaboração de produtos comestíveis devem ser identificados, constituídos de material higienizável e dispostos mantendo a rastreabilidade entre o conteúdo coletado e os suídeos sangrados.

§ 5º O sangue destinado à elaboração de produtos comestíveis somente é considerado apto para processamento após a liberação dos respectivos suídeos pelas linhas de inspeção, devendo ser rejeitado quando houver contaminação ou constatação de doença que o tornem impróprio para consumo humano.

Art. 159. As carcaças devem ser lavadas entre a operação de sangria e a operação de escaldagem, para remoção do excesso de sangue e coágulos aderidos à superfície.

Art. 160. A escaldagem das carcaças de suídeos deve ser realizada em equipamento apropriado, devendo atender no mínimo aos seguintes requisitos:

- I - temperatura da água de 62 °C (sessenta e dois graus Celsius) a 72 °C (setenta e dois graus Celsius);
- II - o tempo de escaldagem de dois a cinco minutos;
- III - após a escaldagem e depilação, as carcaças devem estar livres de pelos e cascos e com a pele íntegra antes da entrada na segunda fase do abate;



IV - o equipamento para escaldagem e depilação deve apresentar sistema de controle e renovação contínua de água, de forma que em cada turno de trabalho seja renovado o correspondente ao seu volume total;

V - ao final de cada dia de abate deve haver a troca da água e a remoção de resíduos do equipamento de escaldagem;

VI - quando se fizer necessário, a água do equipamento de escaldagem e depilação deve ser totalmente removida;

VII - no caso de tanque de escaldagem, a renovação da água deve ser realizada em sentido contrário ao fluxo das carcaças, reduzindo o risco de contaminação cruzada;

VIII - pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

IX - nas áreas de escaldagem e depilação deve haver remoção contínua de pelos, cascos e demais resíduos das instalações e equipamentos; e

X - podem ser dispensadas as etapas de escaldagem e depilação para as carcaças esfoladas.

Parágrafo único. O equipamento deve assegurar as condições de tempo e temperatura para a remoção eficaz dos pelos e cascos, mantendo a integridade da pele, com dimensão suficiente para atender o tempo preconizado de escaldagem, conforme capacidade diária de abate.

Art. 161. O tanque de escaldagem deve apresentar dispositivos mecanizados para a movimentação dos suídeos em seu interior quando o abate for superior a duzentos suídeos por dia.

Art. 162. A operação de esfolagem, quando realizada, deve ocorrer na primeira fase do abate, após a sangria, e em condições que evitem a contaminação do toucinho e das carnes por pelos, sujidades e resíduos aderidos à pele.

§ 1º Caso o estabelecimento opte pela operação de esfolagem, a pele, os pés, o rabo e as orelhas não podem ser destinados à produção de produtos comestíveis.

§ 2º O tecido adiposo obtido pela raspagem da pele esfolada pode ser destinado à produção de banha por fusão, desde que obtido sob condições higiênico-sanitárias e livre de pelos ou detritos derivados da pele.

§ 3º As carnes provenientes das cabeças de suídeos esfolados são consideradas carne industrial e somente podem ser aproveitadas com a aplicação de medidas de controle validadas, definidas no programa de autocontrole, capazes de mitigar os riscos associados ao processo.

§ 4º Os linfonodos de interesse na inspeção *post mortem* devem ser preservados na operação de esfolagem.

Art. 163. É permitido o uso de dispositivos para lavagem de carcaças, seguido de secagem, antes da operação de chamuscamento, desde que os procedimentos sejam descritos e validados em programas de autocontrole.

Art. 164. O chamuscamento das carcaças é obrigatório e pode ser realizado de forma manual ou automatizada, podendo ser realizado em mais de uma etapa dentro da primeira fase do abate, conforme o fluxo de produção do estabelecimento.

Art. 165. A operação de toalete primária deve ser realizada posteriormente à etapa de chamuscamento e obrigatoriamente na primeira fase do abate, deve estar estabelecida em programas de autocontrole, e não deve comprometer a integridade da carcaça.

§ 1º A toalete primária inclui, no mínimo, a remoção do ouvido médio, de cascos remanescentes, pelos e fragmentos carbonizados.

§ 2º É permitido o uso de máquinas de polimento de carcaças suínas com água quente na etapa de toalete sanitária, desde que os parâmetros e procedimentos estejam previstos em programas de autocontrole e atendam ao disposto no *caput*.



Art. 166. Os procedimentos adicionais realizados na sala de abate que envolvam intervenção direta em cavidades, orifícios naturais ou regiões anatômicas que possam influenciar o exame *post mortem*, somente podem ser realizados com avaliação e autorização prévia do Serviço de Inspeção Federal.

Art. 167. Podem ser aproveitados partes de carcaça, órgãos e vísceras que sejam tradicionalmente considerados como não comestíveis para atender hábitos de consumo de países importadores, desde que sejam atendidos os requisitos de higiene, processamento e rotulagem previstos em norma específica e em acordos sanitários aplicáveis.

§ 1º As operações estabelecidas *no caput* deste artigo devem ser realizadas na segunda fase do abate, após a inspeção de carcaças, em área específica para esse fim e em condições que previnam a contaminação cruzada.

§ 2º Não se enquadram *no caput* deste artigo as partes de carcaça, os órgãos e as vísceras condenadas pela inspeção *post mortem*.

Art. 168. A lavagem da carcaça deve ser realizada na transição entre a primeira e a segunda fase do abate, removendo sujidades remanescentes e preparando a carcaça para a evisceração.

§ 1º É permitido o uso de água quente nos dispositivos de lavagem das carcaças no final da primeira e da segunda fase do abate, desde que os parâmetros de tempo e temperatura estejam estabelecidos e validados em programa de autocontrole.

§ 2º A água utilizada deve atender aos padrões de potabilidade previstos em norma específica.

§ 3º O programa de autocontrole deve estabelecer, para cada ponto de lavagem, padrões mínimos de pressão e vazão da água, bem como o tempo mínimo de exposição da carcaça à lavagem, garantindo a eficácia do procedimento.

Art. 169. A eficácia dos processos de escaldagem, chamuscamento, lavagem e de outros métodos de redução microbiana aplicados às carcaças deve ser demonstrada pelo estabelecimento, atendidas as normas específicas, por meio de:

I - estudos de validação baseados em critérios microbiológicos, incluindo, quando aplicável, a redução de patógenos de interesse em saúde pública;

II - monitoramento de indicadores por amostragem microbiológica das carcaças, com análise de tendência dos resultados; e

III - atendimento a critérios e limites estabelecidos em normas específicas do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal ou em referências internacionalmente reconhecidas, quando aplicável.

Parágrafo único. Os resultados de validação e verificação devem ser documentados, avaliados periodicamente e utilizados para revisão dos procedimentos sempre que identificadas não conformidades ou tendências desfavoráveis.

Seção VI

Segunda fase do abate

Art. 170. Na segunda fase do abate são realizadas as operações de:

I - oclusão do reto;

II - abertura abdominal e torácica;

III - abertura da papada;

IV - inspeção de cabeça e papada;

V - remoção e inspeção de órgãos e vísceras;

VI - divisão longitudinal das carcaças;

VII - inspeção de carcaças;

VIII - remoção do rabo, cabeça, unto e pés;

IX - toailete da carcaça; e



X - lavagem final.

Art. 171. As facas, chairas e demais utensílios utilizados devem ser higienizados em intervalos regulares durante o funcionamento dos setores, intervalos estes estabelecidos nos programas de autocontrole do estabelecimento e baseados na sua análise de risco.

Parágrafo único. Sempre que houver contaminação visível ou suspeita de contaminação com conteúdo de abscessos, conteúdo gastrintestinal ou outras substâncias estranhas, os utensílios devem ser imediatamente higienizados antes de serem utilizados novamente.

Art. 172. A oclusão do reto deve ser realizada em etapa anterior à evisceração, da seguinte forma:

I - separar a porção final do reto dos tecidos adjacentes;

II - ocluir o reto por método que garanta a vedação e impeça a contaminação posterior da carcaça; e

III - ensacamento e amarração da porção final do reto com material plástico descartável ou outro sistema equivalente autorizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 173. A abertura abdominal e torácica consiste no corte ventral mediano das paredes abdominal e torácica do suídeo, facultados a remoção do pênis e dos testículos nos machos.

Parágrafo único. O procedimento descrito *nocaputn*ão pode interferir nos procedimentos de inspeção.

Art. 174. A abertura da papada deve ser realizada antes da inspeção da cabeça, por meio de corte que permita manter íntegros os linfonodos da região, e expor os músculos de interesse para inspeção.

Art. 175. É proibida a secção da traqueia e do esôfago na etapa inicial de evisceração, devendo a língua permanecer unida à garganta e traqueia até o momento da inspeção.

Art. 176. O estabelecimento deve garantir que as carcaças, vísceras e órgãos sejam preparados e apresentados de forma adequada para os procedimentos de inspeção conforme os manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.



Art. 177. A evisceração das carcaças deve ser realizada imediatamente e após a abertura abdominal e torácica, minimizando o risco de contaminação e deterioração, bem como garantindo condições adequadas para a inspeção *post mortem*.

Parágrafo único. Em situações excepcionais de interrupção do fluxo de abate que cause o retardamento da evisceração das carcaças, deve ser atendido o seguinte:

I - o estabelecimento deve:

a) identificar e segregar as carcaças com evisceração retardada; e

b) registrar horário da sangria, temperatura ambiente e medidas adotadas para minimizar riscos.

II - carcaças com evisceração retardada podem ser evisceradas somente se já tiverem sido depiladas ou esfoladas.

III - os programas de autocontrole devem contemplar:

a) prevenção de interrupções prolongadas;

b) critérios para segregação, identificação e rastreabilidade;

c) medidas corretivas e critérios de destinação validados; e

d) registros documentados para verificação pelo Serviço de Inspeção Federal.

IV - o Serviço de Inspeção Federal deve avaliar as condições estruturais e operacionais para inspeção adequada das carcaças, órgãos e vísceras em evisceração retardada;

V - carcaças com evisceração retardada devem, a critério do Serviço de Inspeção Federal, ser encaminhadas ao Departamento de Inspeção Final para avaliação organoléptica, tal como, por exemplo, avaliação de coloração e odor, bem como avaliação macroscópica, aplicando restrições ou condenação quando houver alterações incompatíveis com suas aptidões para consumo;

VI - quando necessário, considerando risco de contaminação ambiental ou impossibilidade de inspeção adequada, o Serviço de Inspeção Federal pode determinar a apreensão e condenação das carcaças, órgãos e vísceras com base em medidas cautelares estabelecidas em normas específicas; e

VI - as condições higiênico-sanitárias ambientais e operacionais às quais as carcaças e suas vísceras foram submetidas devem ser consideradas para a sua destinação, de acordo com os critérios estabelecidos em normas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 178. Durante a evisceração dos órgãos abdominais deve ser prevenida a descarga de qualquer conteúdo do esôfago, do estômago, do intestino, da vesícula biliar, da bexiga urinária e do útero.

Parágrafo único. Nos casos de contaminação de intestinos e estômagos com seu próprio conteúdo, de forma externa e localizada, é permitida a destinação da víscera ao processamento, mesmo sem a remoção completa da área contaminada, desde que prevenida a contaminação cruzada com outras vísceras.

Art. 179. Para fins de preparação para inspeção, a operação de evisceração dos órgãos e vísceras deve ser dividida em dois conjuntos:

I - estômago, pâncreas, baço, intestino delgado, ceco, cólon, reto, útero e bexiga; e

II - língua, garganta, traqueia, esôfago, coração, pulmão, fígado e rim.

§ 1º O estabelecimento deve prever fluxos de processamento separados para as vísceras conforme o seu *status* sanitário, preservando a sua rastreabilidade e prevenindo a contaminação cruzada.

§ 2º O processamento de língua e garganta deve ser separado das demais vísceras vermelhas, em fluxo compatível com o risco associado e com o destino do produto.

Art. 180. Os rins podem ser inspecionados na mesa de inspeção de vísceras ou junto à inspeção de carcaças na plataforma, desde que garantida sua correlação com a respectiva carcaça.

Art. 181. A divisão longitudinal das carcaças deve ser realizada com serra higienizável, manual ou automática, em número proporcional e suficiente para atender ao fluxo de abate.

§ 1º A definição da frequência de higienização da serra deve ser tecnicamente justificada e validada pelo estabelecimento.

§ 2º Podem ser adotados sistemas alternativos de serragem, inclusive para obtenção de cortes específicos, desde que em condições higiênico-sanitárias e não prejudicando os procedimentos de inspeção *post mortem* estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 3º Podem ser estabelecidos critérios específicos para facultar a serragem de carcaças de leitões quando tecnicamente justificado e autorizado pelo Serviço de Inspeção Federal.

§ 4º A serragem de cabeça, quando adotada, deve atender requisitos de higiene e critérios microbiológicos.

Art. 182. É proibida a realização de operações de espostejamento e cortes na carcaça nas dependências de abate, exceto aquelas relacionadas à toalete da carcaça e às etapas estritamente necessárias para inspeção e fluxo de produção adequados, conforme previsto nesta portaria.

Seção VII

Fase preparatória para a inspeção de órgãos, vísceras e carcaça

Art. 183. Os exames realizados nas linhas de inspeção *post mortem* são de responsabilidade exclusiva do Serviço de Inspeção Federal.

Art. 184. Os trabalhos de inspeção *post mortem* são precedidos por uma fase preparatória, sob responsabilidade do estabelecimento, destinada à adequada apresentação das carcaças, órgãos e vísceras ao Serviço de Inspeção Federal.

Art. 185. As fases de preparação consistem na abertura da papada para exposição das estruturas musculares, linfonodos e glândulas, remoção e separação dos conjuntos de órgãos e vísceras, e sua disponibilização para o Serviço de Inspeção Federal.



Art. 186. O estabelecimento deve garantir a sincronia e a correlação inequívoca entre carcaça, cabeça, partes da carcaça, órgãos e vísceras durante todas as etapas da fase preparatória e das linhas de inspeção, por meio de:

I - garantias operacionais e procedimentos escritos que assegurem o fluxo ordenado dos conjuntos anatômicos;

II - sistemas de identificação individual e por lote, visíveis e auditáveis, que permitam a correlação entre carcaça e seus respectivos órgãos e vísceras; e

III - métodos alternativos de identificação, previamente autorizados pelo Serviço de Inspeção Federal, desde que assegurem nível equivalente de rastreabilidade e controle.

Art. 187. O estabelecimento deve numerar todas as carcaças de forma individual e sequencial, previamente à evisceração, por meio de sistema de identificação legível, indelével e auditável, que assegure a sua rastreabilidade até o término da inspeção *post mortem*.

Art. 188. As linhas de inspeção compreendem:

I - inspeção da cabeça e papada;

II - inspeção do útero;

III - inspeção do conjunto composto por intestino, estômago, baço, pâncreas e bexiga;

IV - inspeção do coração e língua;

V - inspeção do fígado e dos pulmões;

VI - inspeção da carcaça;

VII - inspeção dos rins; e

VIII - inspeção do cérebro quando destinado à industrialização ou comercialização para consumo humano.

§ 1º Deve ser realizada a inspeção das glândulas mamárias em fêmeas reprodutoras.

§ 2º A inspeção do cérebro é obrigatória somente quando este se destinar à comercialização ou industrialização para consumo humano.

Art. 189. O coração deve ser inspecionado após a remoção de coágulos e a exposição de suas cavidades e válvulas, conforme as técnicas estabelecidas em manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 190. A inspeção de carcaças deve ser realizada na linha de inspeção específica, após a divisão em meias carcaças.

Parágrafo único. As carcaças de leitões podem ser inspecionadas inteiras, sem divisão em meias carcaças, quando tecnicamente justificável.

Art. 191. As operações de remoção do rabo, dos pés, da cabeça e do unto, bem como a toailete final da carcaça, somente podem ser realizadas após a sua liberação pelo Serviço de Inspeção Federal.

§ 1º A operação de toailete inclui, no mínimo, a remoção da ferida de sangria, da medula espinhal exposta e dos linfonodos visíveis, bem como de outras alterações que comprometam o aspecto higiênico-sanitário da carcaça.

§ 2º O transporte e o acondicionamento dos produtos resultantes devem ser realizadas de forma frequente, com procedimentos, equipamentos e utensílios compatíveis com a finalidade, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos.

§ 3º A operação de toailete de que trata *o caput* deve ser concluída antes da carcaça passar pelo dispositivo de lavagem de carcaças.

Art. 192. As carcaças desviadas para o Departamento de Inspeção Final, quando liberadas, devem retornar imediatamente à linha de abate, sendo submetidas aos mesmos procedimentos das demais carcaças.



Art. 193. As carcaças, órgãos e vísceras liberadas do Departamento de Inspeção Final podem ser destinados ao mercado internacional, conforme as exigências do mercado importador, estabelecidas em acordos sanitários.

Parágrafo único. O estabelecimento deve garantir a segregação e identificação das carcaças atendendo as exigências do mercado importador.

Art. 194. Fica dispensada a aplicação do carimbo a tinta nas carcaças de suídeos em estabelecimentos que realizem o abate e a desossa na mesma unidade industrial.

Parágrafo único. Quando as meias carcaças forem expedidas como tal, devem ser carimbadas, no mínimo, no pernil, na paleta e no lombo.

Art. 195. As carcaças devem ser lavadas com água corrente após a operação de toalete e imediatamente resfriadas.

Seção VIII

Anexos da sala de abate

Subseção I

Cabeças

Art. 196. A carne obtida da desossa da cabeça é considerada carne industrial.

§ 1º A carne obtida da cabeça, após a remoção dos tecidos linfáticos e tonsilas, deve ser submetida a um processamento validado quanto à sua eficácia na redução dos riscos associados, conforme critérios estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 2º A papada, após a remoção dos tecidos linfáticos, glandulares e tonsilas, deve ser submetida a processamento térmico ou tecnológico, validado quanto à sua eficácia na mitigação dos riscos associados.

Art. 197. A máscara deve ser enviada imediatamente ao setor de miúdos externos e o encéfalo deve ser removido sem ruptura, prevenindo a contaminação da musculatura adjacente.

Art. 198. Os parâmetros de pré-resfriamento, quando aplicável, devem ser validados pelo estabelecimento, incluindo:

- I - tempo e temperatura;
- II - renovação da água, quando aplicável;
- III - eficácia da redução térmica; e
- IV - mitigação de perigos biológicos específicos.

Parágrafo único. A temperatura superficial máxima da máscara na saída do pré resfriamento é de 7 °C (sete graus Celsius).

Art. 199. A carne industrial proveniente da desossa da cabeça deve ser submetida à lavagem prévia em água potável corrente e, em seguida, a procedimentos que eliminem o excesso de água antes da próxima etapa de processamento.

Subseção II

Miúdos internos

Art. 200. Os miúdos internos devem ser imediatamente encaminhados à lavagem em água potável corrente após sua remoção da carcaça, prevenindo sua secagem superficial ou a aderência de coágulos.

Art. 201. As carnes obtidas do esôfago, da garganta e da porção do diafragma obtidas neste setor são consideradas carne industrial.

Parágrafo único. A carne industrial deve ser submetida a processamento validado quanto a sua eficácia na redução dos riscos associados.

Art. 202. Os miúdos internos devem ser:

- I - lavados;



II - padronizados;

III - escorridos;

IV - pré-resfriados ou imediatamente congelados; e

V - identificados por lote, data e hora.

Parágrafo único. Os parâmetros das operações devem ser validados e conduzidos conforme §§ 4º e 5º, do art. 67.

Art. 203. A carne industrial, o fígado, o coração, os rins e a língua devem ser submetidos à lavagem prévia em água potável corrente e a procedimentos que eliminem o excesso de água antes da próxima etapa de processamento.

§ 1º A língua, quando destinada à comercialização como produto em natureza ou produto com adição de inibidores, deve ser submetida a processamento validado quanto à sua eficácia na redução dos riscos associados.

§ 2º O processamento de língua e garganta deve ser separado dos demais miúdos internos, em fluxo de produção compatível com o risco associado e com o destino do produto.

Subseção III

Miúdos externos

Art. 204. É permitida a utilização de coadjuvantes de tecnologia no processamento dos miúdos externos, desde que autorizados pelo órgão competente e descritos no processo de produção autorizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 205. Os miúdos externos, no caso da comercialização como produto em natureza ou com produto com adição de inibidores, devem ser submetidos a processamento validado pelo estabelecimento para a mitigação dos riscos associados.

Art. 206. Os miúdos externos devem ser pré-resfriados até 7 °C (sete graus Celsius) ou congelados imediatamente e devem ter seus parâmetros de análise de risco validados conforme §§ 4º e 5º, do art. 71.

Subseção IV

Triparia

Art. 207. As operações da primeira fase na triparia compreendem a separação das vísceras, o esvaziamento do conteúdo e a remoção da mucosa, enquanto as operações da segunda fase compreendem o cozimento ou salga e o preparo final.

Parágrafo único. É permitida a classificação e calibração das tripas na segunda fase da triparia, no próprio estabelecimento de abate ou em outro estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Federal.

Art. 208. Os produtos de triparia, para a sua comercialização, devem ser preparados e lavados, sendo admitidos como processos de conservação:

I - a dessecação;

II - a salga; ou

III - o resfriamento.

Parágrafo único. É obrigatória a remoção da mucosa interna por raspagem dos intestinos para o seu aproveitamento e comercialização.

Art. 209. Quando se tratar de produtos de triparia que requeiram processamento térmico, as operações devem ser conduzidas sob condições controladas de higiene e fluxo de produção adequado.

§ 1º Os parâmetros de tempo e temperatura aplicados ao processamento e ao processamento térmico devem ser validados pelo estabelecimento com base em critérios científicos de eficácia na redução dos riscos associados.



§ 2º O estabelecimento deve demonstrar, com registros e verificações documentadas, a eficácia dos parâmetros validados na redução ou eliminação dos perigos identificados, garantindo que o produto final atenda aos critérios de segurança reconhecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 210. As operações de salga devem:

- I - ocorrer em área dedicada;
- II - utilizar sal apropriado para uso alimentar; e
- III - manter identificação de lotes, data e fase de processamento.

Art. 211. É permitido o tratamento dos envoltórios naturais com coadjuvantes de tecnologia, desde que autorizados pelo órgão competente e constarem no processo de registro do produto para o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 212. Os utensílios e equipamentos utilizados na triparia devem ser de uso exclusivo e estarem identificados para esta finalidade.

Seção IX

Frigorificação

Art. 213. É proibida a realização de operações de toalete, cortes ou manipulações de produtos tanto nas antecâmaras, que antecedem as câmaras de resfriamento, quanto no interior das câmaras de resfriamento, a fim de prevenir a contaminação cruzada.

Art. 214. É proibida a manipulação ou a expedição, de carcaças não embaladas, simultaneamente na mesma área da manipulação de produtos acondicionados em embalagem secundária.

Art. 215. As carcaças devem seguir para as etapas subsequentes de forma contínua, sendo proibido permanecer nas áreas de manobra.

Art. 216. É permitido o pré-resfriamento das carcaças através de choque térmico com ventilação forçada, em câmaras dotadas de nérea automatizada, desde que o processo esteja validado em programas de autocontrole.

Art. 217. É proibido introduzir carcaças quentes, provenientes de suídeos recém-abatidos, em câmaras que contenham carcaças resfriadas.

Parágrafo único. A proibição estabelecida *nocaput* não se aplica às carcaças armazenadas em câmaras de sequestro, desde que os critérios de segregação e controle de temperatura estejam previstos em programas de autocontrole.

Art. 218. A movimentação das carcaças nas áreas de resfriamento deve ser realizada de forma higiênica e controlada, prevenindo seu contato com piso, paredes ou estruturas e prevenindo contaminação cruzada.

Art. 219. Para resfriamento, a superfície das carcaças deve atingir a temperatura de 7 °C (sete graus Celsius), no tempo máximo de doze horas após o fechamento da câmara.

Art. 220. Para destinação à desossa ou à expedição, as carcaças armazenadas nas câmaras de resfriamento devem atingir 7 °C (sete graus Celsius) na intimidade da musculatura do seu pernil.

Art. 221. As câmaras de resfriamento e de congelamento de carcaças devem ser exclusivas para essa finalidade.

Parágrafo único. É proibida a armazenagem de outros produtos nas câmaras de resfriamento e congelamento de carcaças.

Art. 222. Na antecâmara de expedição, é permitida a preparação de cargas para expedição, desde que mantidas as temperaturas de conservação dos produtos.

Art. 223. A matéria-prima resfriada destinada à industrialização deve ser armazenada em temperatura máxima de 4 °C (quatro graus Celsius), conforme faixa de conservação definida pelo estabelecimento nos programas de autocontroles.



Art. 224. O produto acabado resfriado deve estar armazenado em câmaras de resfriamento próprias para a finalidade, conforme temperatura indicada na sua rotulagem.

§ 1º A temperatura máxima das câmaras de resfriamento deve ser de 7 °C (sete graus Celsius).

§ 2º houver produtos acabados resfriados com diferentes faixas de conservação, caso haja compatibilidade, deve ser atendida a menor temperatura indicada no rótulo.

§ 3º A disposição destes produtos nas referidas câmaras deve permitir a circulação do ar frio e o monitoramento.

Art. 225. Produtos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados até atingir a temperatura de conservação no processo de produção, com procedimento validado com base nos riscos associados ao produto.

Art. 226. As câmaras de cura de massa de produtos industrializados devem operar à temperatura ambiente máxima de 4 °C (quatro graus Celsius).

Parágrafo único. Podem ser adotadas outras temperaturas do ambiente, desde que estabelecidas e validadas nos programas de autocontrole, conforme as características do produto, do processo tecnológico e da avaliação de risco associado.

Art. 227. Os produtos congelados devem atingir, na sua intimidade, a temperatura de -12 °C (doze graus Celsius negativos), ou mais fria.

Parágrafo único. Os parâmetros de temperatura e velocidade do ar do túnel de congelamento, estabelecidos em programas de autocontrole, devem caracterizar um processo de congelamento rápido, compatível com o binômio tempo e temperatura para a finalidade pretendida.

Art. 228. Os produtos congelados devem ser armazenados à temperatura máxima de -12 °C (doze graus Celsius negativos), em câmaras específicas para esta finalidade.

§ 1º É proibida a expedição de produtos congelados com temperatura superior a -12 °C (doze graus Celsius negativos).

§ 2º Quando houver produtos acabados congelados com diferentes faixas de conservação, deve ser atendida a menor temperatura indicada no rótulo.

Art. 229. As matérias-primas e os produtos armazenados nas câmaras de resfriamento ou congelamento devem estar protegidos de contaminação cruzada e identificados de forma a garantir a sua rastreabilidade.

Art. 230. O descongelamento das matérias-primas deve ser realizado em câmaras ou equipamentos destinados a esta finalidade.

Parágrafo único. No processo de descongelamento deve ser atendido o seguinte:

I - a identificação e a rastreabilidade das matérias-primas devem ser mantidas durante todas as etapas do processo de descongelamento;

II - a temperatura da superfície da matéria-prima não deve exceder 7 °C (sete graus Celsius) ao final do processo de descongelamento;

III - o estabelecimento deve implementar um sistema de controle do processo de descongelamento, registrando a data e o horário do seu início, bem como o prazo máximo para sua utilização;

IV - após o descongelamento, a matéria-prima deve ser utilizada no menor tempo possível, preservando suas características sensoriais e microbiológicas, sendo proibido o seu recongelamento; e

V - a matéria-prima descongelada deve ser utilizada exclusivamente no estabelecimento onde é processada.

Art. 231. Nas áreas de embalagem secundária, estocagem e expedição, é permitido o uso de paletes de madeira, desde que em boas condições de conservação, sendo proibido seu uso em áreas de manipulação direta de produtos.

Parágrafo único. Produtos em embalagem primária não devem ser colocados diretamente sobre paletes de madeira.



Seção X

Desossa de carcaças suídeas

Art. 232. Todas as carcaças devem ser revisadas quanto às suas condições higiênico-sanitárias previamente aos procedimentos de espostejamento, cortes ou desossa, conforme parâmetros e procedimentos previstos em programa de autocontrole.

Art. 233. A sala de desossa é um ambiente exclusivamente destinado ao espostejamento, cortes e desossa de carcaças resfriadas, incluindo o preparo e embalagem dos cortes, devendo apresentar temperatura do ambiente não superior a 12 °C (doze graus Celsius).

§ 1º A climatização deve ser capaz de manter a temperatura do ambiente estabelecida no caput de forma contínua, conforme a capacidade de produção.

§ 2º Variações pontuais da temperatura ambiente prevista no caput podem ser admitidas, desde que fundamentadas em avaliação de risco e sem comprometer a segurança e a integridade dos produtos, cabendo ao estabelecimento, em consonância com princípios do Codex Alimentarius:

I - definir e implementar medidas proporcionais de controle, monitoramento e verificação, com critérios de aceitação e ações corretivas previamente estabelecidos; e

II - manter registros auditáveis que assegurem a rastreabilidade dos lotes e a prevenção dos desvios.

Art. 234. O fluxo de produção na sala de desossa deve ser contínuo, garantindo que os produtos obtidos mantenham temperatura máxima de 7 °C (sete graus Celsius) até o início do seu processamento, resfriamento ou congelamento subsequente.

Parágrafo único. O estabelecimento deve:

I - validar fluxo de ar, temperaturas e tempo máximo de permanência da carne na sala;

II - garantir que a superfície do produto permaneça continuamente sob refrigeração; e

III - registrar e monitorar continuamente os parâmetros críticos.

Art. 235. Durante os procedimentos de desossa é proibida a utilização de água para carrear produtos, seja em mesas, calhas ou chutes.

Art. 236. As carcaças e cortes que forem contaminados durante o processo devem ser revisados pelo estabelecimento e seguir os critérios de destinação previstos em normas específicas.

Art. 237. Nas operações de embalagem primária e secundária realizadas de forma simultânea deve ser garantido um fluxo de produção adequado que previna contaminação cruzada entre produtos não embalados e embalagens.

Art. 238. As facas, chairas e demais utensílios utilizados devem ser higienizados em intervalos regulares, conforme frequência estabelecida em programas de autocontroles.

Parágrafo único. Facas e utensílios contaminados com conteúdo de abscessos ou substâncias estranhas à matéria-prima ou ao produto devem ser imediatamente submetidos à higienização antes de serem utilizados novamente.

Art. 239. O transporte de embalagens secundárias pelo interior do estabelecimento deve ser realizado de forma a não haver risco de contaminação cruzada para produtos ainda não embalados.

Art. 240. Os ganchos e balancins devem ser continuamente encaminhados para os procedimentos de higienização, conforme previsto em programa de autocontrole, prevenindo-se o seu acúmulo e a formação de pontos de contaminação.

Seção XI

Beneficiamento e industrialização

Art. 241. As embalagens de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia utilizados na industrialização não devem constituir fonte de contaminação dos produtos, devendo ser manuseadas de forma higiênica.



Art. 242. Deve ser mantida a identificação dos ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia desde a sua recepção até a sua utilização, permitindo a verificação imediata de sua denominação, composição, lote e data de validade.

Parágrafo único. Ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem apresentar informação clara sobre sua composição.

Art. 243. Os processos de moagem, emulsificação e mistura devem ser conduzidos em condições de temperatura controlada.

Parágrafo único. Deve haver monitoramento contínuo da temperatura da massa e registro do tempo de exposição durante a elaboração, conforme limites e critérios definidos no programa de autocontrole.

Art. 244. As etapas de injeção e massagem devem garantir a uniformidade da cura, quando aplicável, prevenir a contaminação cruzada e garantir a rastreabilidade dos ingredientes.

Art. 245. Quando necessária, a substituição da embalagem primária dos produtos deve ser realizada exclusivamente na sala destinada a essa finalidade, de forma a:

- I - prevenir qualquer risco de contaminação dos produtos;
- II - manter a cadeia de frio; e
- III - preservar a data original de produção e de validade.

Art. 246. O fluxograma de produção na área de industrialização de produtos cárneos deve ser de tal forma que não cause contaminação cruzada entre produtos de diferentes riscos.

Art. 247. Durante o processamento, as matérias-primas e produtos devem ser mantidos em temperaturas seguras para a manutenção do seu status sanitário microbiológico, conforme os programas de autocontrole do estabelecimento e com o registro do produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 248. Produtos cárneos cozidos devem ser submetidos a processamento térmico validado pelo estabelecimento, garantindo:

- I - a eliminação ou redução necessária de ciclos logarítmicos do micro-organismo alvo;
- II - a segurança sanitária do produto, com base em estudo técnico-científico; e
- III - o seu padrão de identidade e qualidade.

Art. 249. O processo de defumação deve atender ao seguinte:

- I - apresentar níveis de defumação sob controle;
- I - ocorrer em câmaras dedicadas;
- III - possuir parâmetros de temperatura e umidade validados; e
- IV - garantir segregação das operações pré e pós-defumação.

Art. 250. Os procedimentos de higienização de equipamentos e utensílios utilizados na área de industrialização de produtos cárneos não podem representar fonte de contaminação para os produtos e nem prejudicar o fluxo de produção adequado.

Art. 251. O abastecimento de material a ser utilizado para produção de fumaça em estufas e fumeiros deve ser realizado de forma a não causar contaminação dos produtos e do ambiente de produção, em consonância com as exigências de instalações estabelecidas no art. 107 e no art. 108.

Art. 252. O resfriamento deve iniciar imediatamente após o cozimento, seguir curvas equivalentes às validadas pelo estabelecimento em seus programas de autocontrole e impedir o crescimento de patógenos após o processamento.

Art. 253. O reprocesso de produtos cárneos, quando aplicável, deve obedecer, no mínimo, as seguintes condições:

- I - não devem estar com seu prazo de validade expirado; e



II - o padrão físico-químico, microbiológico e de composição do produto final elaborado não pode ser alterado em relação ao produto original registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Subseção I

Fabricação de banha

Art. 254. Quando a matéria-prima for procedente de suídeos destinados pelo Serviço de Inspeção Federal ao aproveitamento condicional, a banha deve ser obtida por meio de fusão pelo calor em binômio tempo e temperatura conforme norma específica.

Art. 255. Após a fusão dos tecidos adiposos, a banha deve ser submetida às etapas de sedimentação, filtração e eliminação de umidade em sequência e condições que assegurem a estabilidade e a segurança sanitária do produto.

Art. 256. A banha deve atender ao seguinte:

I - atingir temperatura mínima de fusão validada;

II - ser armazenada abaixo de 7 °C (sete graus Celsius) quando refrigerada; e

III - ser protegida contra recontaminação.

Subseção II

Salga e cura

Art. 257. As pilhas de produtos salgados devem estar dispostas de modo que não encostem em paredes e colunas, sendo proibido o seu contato direto com o piso.

Art. 258. Todas as pilhas devem ser identificadas com a data de produção de forma clara e visível.

Art. 259. Os critérios de processamento devem incluir o uso de sais de cura dentro dos limites previstos na norma específica, o controle de atividade de água (Aw) e de pH, bem como a validação do processo de redução microbiológica.



Subseção III

Temperados

Art. 260. O processo de tempero deve atender ao seguinte:

I - garantir a distribuição homogênea da salmoura, marinada ou tempero no produto;

II - ser conduzido em tempo e temperatura estabelecidos em programas de autocontrole, com base em avaliação de risco microbiológico; e

III - prevenir o seu contato direto com produtos em natureza ou outras linhas de produção, prevenindo a contaminação cruzada.

Art. 261. Após o tempero, os produtos devem ser:

I - imediatamente encaminhados para embalagem ou processamento térmico; ou

II - mantidos sob refrigeração em condições de tempo e temperatura validadas.

Parágrafo único. É proibido o recongelamento de matéria-prima previamente descongelada.

Subseção IV

Carne mecanicamente separada

Art. 262. O processo de obtenção de carne mecanicamente separada deve atender ao seguinte:

I - ser conduzido em tempo máximo, estabelecido em programas de autocontrole, entre a desossa ou recepção da matéria-prima e a separação mecânica;

II - ocorrer em temperatura que garanta a segurança sanitária do produto; e

III - atender aos requisitos de composição estabelecidos em norma específica.

Art. 263. A carne mecanicamente separada deve ser imediatamente utilizada em processo subsequente ou submetida a refrigeração, ou congelamento, conforme os parâmetros validados, sendo proibido o recongelamento de produto previamente descongelado.

Art. 264. Os lotes de carne mecanicamente separada devem ser identificados e rastreáveis, permitindo a sua correlação com a matéria-prima de origem, data e turno de trabalho, bem como com os produtos finais nos quais forem utilizados.

Subseção V

Rebeneficiamento ou preparo de envoltórios

Art. 265. O preparo, o rebeneficiamento, a lavagem, a dessalga e a hidratação de envoltórios naturais ou artificiais devem ser realizados conforme instruções do fabricante e prevenindo a contaminação cruzada com matérias-primas, produtos e superfícies limpas.

Art. 266. Durante o preparo, os envoltórios devem ser mantidos em soluções, tempos e temperaturas estabelecidas em programas de autocontrole, com base em avaliação de risco microbiológico e nas recomendações do fabricante, bem como na norma específica.

Art. 267. Após o preparo, os envoltórios devem ser:

I - mantidos sob refrigeração, quando aplicável;

II - utilizados dentro de prazos máximos estabelecidos em programas de autocontrole; e

III - manipulados prevenindo o seu contato com superfícies ou recipientes que tenham estado em contato com o ambiente externo ao estabelecimento.

Subseção VI

Esterilização

Art. 268. Conservas, semi conservas e demais produtos submetidos à esterilização comercial devem ser processados por tratamento térmico, validado por responsável técnico, capaz de assegurar a estabilidade comercial e o nível de segurança microbiológica requerido para a categoria do produto, incluindo micro-organismos patogênicos e outros relevantes, conforme critérios estabelecidos em norma específica.

Parágrafo único. A validação deve considerar a formulação, o pH, a atividade de água, o tamanho e tipo de embalagem, o modo de enchimento e fechamento, bem como as condições de processo.

Art. 269. O processamento térmico deve assegurar a letalidade do processo definida na validação, por meio de curvas de análise sobre tempo e temperatura e, quando aplicável, pressão, previamente estabelecidas e validadas pelo estabelecimento, com base em critérios técnicos e científicos.

Art. 270. O envase e o fechamento das embalagens devem assegurar a integridade do fechamento e a vedação hermética necessária à esterilização comercial, prevenindo a entrada de contaminantes.

§ 1º O processamento térmico deve ser iniciado dentro do tempo máximo estabelecido em norma específica, contado a partir do fechamento da embalagem.

§ 2º O estabelecimento deve definir, no programa de autocontrole, as ações para desvios relativos ao tempo máximo e às condições de espera, com segregação e destinação do lote.

Art. 271. O estabelecimento deve adotar controles capazes de detectar falhas no fechamento e no processamento, incluindo, quando aplicável, sistemas automáticos ou procedimentos de verificação documentados, com frequência definida.

§ 1º Devem ser realizados testes de fechamento, vácuo e hermeticidade conforme plano estabelecido no programa de autocontrole e em norma específica.

§ 2º É proibido o reprocessamento de embalagens com deformações ou defeitos.

Art. 272. Os ciclos de esterilização devem ter seus parâmetros de tempo, temperatura e pressão registrados e verificados para cada lote, permitindo a rastreabilidade e a avaliação posterior da eficácia do processo.



Art. 273. Devem ser realizados testes de incubação, em amostras representativas, para verificação da estabilidade comercial e da ausência de crescimento microbiológico, conforme plano de amostragem estabelecido em programa de autocontrole e em norma específica.

Parágrafo único. Deve haver registro individualizado dos lotes.

Subseção VII

Fatiamento

Art. 274. A embalagem original do produto a ser fatiado não deve representar risco de contaminação para o produto ou para os equipamentos utilizados no processo.

Art. 275. Os produtos fatiados devem receber embalagem primária imediatamente após o fatiamento, na própria sala de fatiamento.

Art. 276. Produtos em natureza não podem ser manipulados ou fatiados na sala de fatiamento.

Art. 277. As mesas e equipamentos devem ser higienizados entre os procedimentos de fatiamento de diferentes categorias de produtos, em intervalos estabelecidos com base em avaliação de risco e em programa de autocontrole.

CAPÍTULO V

PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO ANTE MORTEM E POST MORTEM

Art. 278. O estabelecimento deve prover a estrutura física, os equipamentos e o pessoal necessários para a execução dos procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem.

Art. 279. O abate do lote de suídeos somente pode ser iniciado após a realização do exame ante mortem pelo Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou por Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal.

Art. 280. Os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem de suídeos estão detalhados em manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. O Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou o Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal deve seguir as técnicas de inspeção, os procedimentos e as destinações estabelecidos em manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e em normas específicas.

Art. 281. O tempo mínimo considerado, por auxiliar, para a realização das diversas linhas de inspeção deve ser de sete segundos, após a etapa de preparação.

§ 1º O tempo mínimo de que trata o caput pode ter variações entre um a dois segundos, desde que não haja comprometimento da técnica de inspeção verificada pelo Serviço de Inspeção Federal.

§ 2º O tempo mínimo de que trata o caput pode ser reduzido proporcionalmente quando houver maior número de auxiliares na linha de inspeção, respeitando o espaço mínimo para execução do procedimento.

§ 3º O tempo mínimo de que trata o caput serve como base para o cálculo do número de auxiliares e da capacidade de abate, mas não substituirá o atendimento ao disposto no art. 299 e art. 300.

Art. 282. A correlação entre carcaça, partes da carcaça e seus respectivos órgãos, deve ser mantida até o término da inspeção post mortem.

§ 1º A manutenção desta correlação e do sincronismo entre as linhas é de responsabilidade do estabelecimento.

§ 2º É proibida a realização de operações de manipulação pelo estabelecimento, antes do término da inspeção post mortem.

§ 3º O sistema de correlação das carcaças, das partes de carcaça, da cabeça e dos respectivos órgãos deve ser inequívoco e auditável.

Art. 283. O estabelecimento é responsável pelas etapas de preparação dos órgãos e das carcaças e das partes da carcaça para sua apresentação ao Serviço de Inspeção Federal, nos termos dos arts. 184 a 186.



§ 1º Esta fase preparatória consiste em um conjunto de operações realizadas durante o abate para facilitar o exame de carcaças, cabeça e órgãos, conforme detalhado na Subseção I, da Seção III, do Capítulo V.

§ 2º Todas as estruturas dos órgãos, e das carcaças, que são alvo da inspeção post mortem, devem ser apresentadas íntegras para a equipe de inspeção, sendo prevenidos cortes ou desfigurações que possam comprometer a eficiência do exame.

Art. 284. Sempre que enviadas para o Departamento de Inspeção Final, deve ser garantido que as carcaças sejam acompanhadas de suas partes, cabeça e respectivos órgãos, conforme determinado na Subseção I, da Seção III, do Capítulo V.

Seção I

Inspeção ante mortem

Art. 285. A inspeção ante mortem deve ser realizada em, no mínimo, duas etapas:

I - inspeção documental prévia, antes da chegada dos suídeos ao estabelecimento; e

II - inspeção no local, por ocasião do recebimento, descarga, permanência nas pocilgas, e imediatamente antes do abate, compreendendo a avaliação documental complementar e a avaliação visual e clínica dos suídeos.

Art. 286. A inspeção ante mortem de suídeos deve garantir que somente suídeos aparentemente saudáveis, fisiologicamente normais e aptos ao abate sejam destinados ao consumo humano.

§ 1º Os suídeos que se apresentam fora da normalidade devem ser identificados, separados e receber a destinação adequada.

§ 2º São objetivos da inspeção ante mortem:

I - examinar visualmente todos os suídeos destinados ao abate;

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

III - reduzir a contaminação no processo de abate, separando suídeos doentes, lesionados ou contaminados e destinando-os conforme norma específica;

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

V - identificar suídeos com doenças de notificação obrigatória; e

VI - identificar suídeos tratados com medicamentos veterinários ou expostos a substâncias que impliquem em risco à saúde pública.

Subseção I

Inspeção documental

Art. 287. A inspeção ante mortem documental consiste na avaliação das informações referentes à cadeia produtiva, saúde pública e saúde animal, conforme Anexo II.

Parágrafo único. As informações devem ser disponibilizadas em documento padronizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal antes da chegada dos suídeos ao abatedouro frigorífico.

Art. 288. Na inspeção ante mortem documental deve ser avaliado o seguinte:

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

II - medicamentos administrados, com datas de sua administração aos suídeos e seus respectivos períodos de carência;

III - ocorrência de doenças ou problemas no lote de suídeos;



IV - resultados de quaisquer análises de amostras coletadas dos suídeos ou de outras amostras para efeitos de diagnóstico de importância para a saúde pública ou animal; e

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

Subseção II

Avaliação clínica dos suídeos

Art. 289. A avaliação clínica ante morte dos suídeos pode ser realizada com os suídeos em repouso ou em movimento, em grupo ou individualmente, conforme a necessidade de melhor observação e diagnóstico.

Art. 290. Na avaliação clínica ante morte devem ser observados, no mínimo:

I - comportamento geral;

II - estado nutricional;

III - condições de limpeza e integridade da pele; e

IV - sinais de doença ou anormalidades.

Parágrafo único. Entre as anormalidades a serem avaliadas incluem-se:

I - alterações respiratórias;

II - alterações de comportamento;

III - alterações de locomoção;

IV - alterações de postura;

V - alterações de estrutura e conformação;

VI - alterações de secreção, excreção ou protusão em orifícios naturais; e

VII - alterações de cor e odor compatíveis com processos patológicos ou com contaminação.



Art. 291. Todos os achados clínicos relevantes e as destinações atribuídas aos lotes devem ser registrados em planilhas ou sistemas padronizados em manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 292. O Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou o 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, com base nos achados clínicos e nas informações disponibilizadas pela cadeia produtiva, considerando a necessidade de minimizar a contaminação cruzada e preservar o bem-estar animal.

Seção II

Abate de emergência, sacrifício e necropsia

Art. 293. O Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou ao Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal deve indicar, registrar e determinar o destino dos suídeos submetidos à inspeção ante morte.

§ 1º Deve ser considerado o estado clínico, os achados observados e o risco sanitário, podendo enquadrar-se os suídeos nas seguintes destinações:

I - abate normal, aplicável aos suídeos fisiologicamente normais, aparentemente saudáveis e considerados aptos ao abate pelo Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou por Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal;

II - abate de emergência mediato, aplicável aos suídeos que apresentem alterações clínicas detectadas na inspeção ante morte, sem risco iminente ao bem-estar animal, cujo abate possa ser programado e realizado em separado, nas instalações comuns de abate, com vistas à mitigação de riscos sanitários, atendendo ao seguinte:

a) deve ser seguido da higienização das instalações e equipamentos, quando necessário, a critério do Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou do Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal; e

b) as carcaças, os órgãos e as vísceras provenientes do abate de emergência mediato podem ser submetidos à avaliação complementar no Departamento de Inspeção Final, a critério do Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou do Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal, quando os achados ante mortem ou post mortem assim o justificarem.

III - abate de emergência imediato, aplicável aos suídeos cujo estado clínico recomende o abate imediato, por razões de bem-estar animal ou risco sanitário, devendo atender ao seguinte:

a) ser realizado no menor tempo possível; e

b) as carcaças, os órgãos e as vísceras provenientes do abate de emergência imediato podem ser submetidos à avaliação complementar no Departamento de Inspeção Final, a critério do Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou do Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal, quando os achados ante mortem ou post mortem assim o justificarem.

IV - sacrifício, procedimento aplicado a suídeos vivos considerados inaptos ao abate para consumo humano, por determinação do Serviço de Inspeção Federal ou no âmbito da aplicação dos princípios de bem-estar animal pelo estabelecimento, atendendo ao seguinte:

a) as carcaças e as vísceras devem, em todos os casos, ser destinadas exclusivamente a fins não comestíveis, de acordo com normas específicas, após avaliação do Serviço de Inspeção Federal; e

b) as carcaças e as vísceras podem ser encaminhadas à realização de necropsia, a critério do Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou do Médico-Veterinário Integrante da equipe do Serviço de Inspeção Federal e em atendimento a normas específicas.

§ 2º Os procedimentos relativos ao destino das carcaças provenientes de abate de emergência devem atender ao seguinte:

I - os critérios para o destino das carcaças devem observar o disposto neste regulamento e em normas complementares;

II - os suídeos destinados ao abate de emergência devem ser identificados após a inspeção ante mortem, garantindo sua correlação com o lote de origem; e

III - quando, após a avaliação ante mortem, não forem constatadas lesões ou alterações que justifiquem o abate de emergência, o suídeo poderá ser destinado ao abate normal com seu lote de origem.

§ 3º A realização de necropsias em suídeos mortos constitui procedimento técnico-investigatório, de responsabilidade do Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou do Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal, e deve atender ao seguinte:

I - as necropsias devem ser realizadas de acordo com o disposto em manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

II - a frequência de realização de necropsias será estabelecida em manuais, podendo ser ajustada, dispensada ou ampliada, bem como realizadas necropsias adicionais para confirmação diagnóstica ou coleta de material, sempre que o Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou o Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal julgar necessário;

III - os achados de necropsia, as destinações e as medidas adotadas devem ser registrados em formulários ou sistemas previstos em manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

IV - os suídeos submetidos à necropsia devem ser destinados à esterilização para produção de farinhas e produtos gordurosos, conforme normas específicas ou tratamento biosseguro, observadas as normas específicas aplicáveis, inclusive aquelas relativas a doenças infectocontagiosas de interesse da



saúde animal, por:

- a) incineração;
- b) autoclavagem; ou
- c) outro método equivalente autorizado.

V - toda coleta de material para confirmação de suspeitas decorrentes da necropsia deve ser registrada conforme previsto em manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal; e

VI - suídeos mortos, em estado adiantado de decomposição, podem ser dispensados da realização de necropsia, a critério do Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou do Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal.

Art. 294. Na hipótese de suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, além das medidas já estabelecidas, cabe ao Serviço de Inspeção Federal:

I - notificar o serviço oficial de saúde animal na área de jurisdição do estabelecimento;

II - determinar o isolamento dos suídeos suspeitos e manter o lote sob observação, enquanto não houver definição das medidas de saúde animal a serem adotadas; e

III - determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos suídeos, ou de qualquer outro material que possa ter sido contaminado.

Art. 295. Os registros oficiais gerados nesta etapa devem ser feitos conforme estabelecido em manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Seção III

Inspeção post mortem

Art. 296. A inspeção post mortem deve ser realizada nas linhas de inspeção e no Departamento de Inspeção Final.

Art. 297. A execução da inspeção post mortem de carcaças, cabeças, partes da carcaça e órgãos nas linhas de inspeção deve ser realizada pela equipe do Serviço de Inspeção Federal.

Parágrafo único. O auxiliar de inspeção pode executar mais de uma linha de inspeção, quando avaliado e autorizado pelo Serviço de Inspeção Federal, desde que não haja prejuízo na execução dos procedimentos de inspeção post mortem.

Art. 298. O exame da cabeça, da papada, da língua, do útero, do conjunto composto de intestino, estômago, baço, pâncreas e bexiga urinária, do coração, dos pulmões, do fígado, dos rins, do cérebro e da carcaça deve ser realizado de forma a expor as estruturas de interesse.

§ 1º O exame deve incluir, quando necessário, incisões em músculos e linfonodos, conforme técnicas definidas em manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 2º Sempre que tecnicamente possível, cortes que possam aumentar o risco de contaminação devem ser evitados, sendo privilegiados o exame visual, a palpação e incisões direcionadas.

§ 3º Para efeito de comprovação da eficácia e uniformidade da inspeção, o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal pode estabelecer procedimentos mínimos de exame para cada órgão ou conjunto de órgãos.

§ 4º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal pode, com base em avaliação de risco e em informações de cadeia relativas à origem e ao perfil sanitário do lote, ajustar a extensão e a intensidade das técnicas de exame previstas nesta portaria e em manuais, atendendo aos procedimentos mínimos e aos objetivos de vigilância e segurança.

Art. 299. O Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou o Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal tomará as medidas necessárias para garantir a adequada realização do exame post mortem, levando em consideração:

- I - condição sanitária do lote;



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

III - adequação da velocidade de abate aos procedimentos necessários;

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

e

V - 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.

Art. 300. Durante a supervisão das atividades realizadas nas linhas de inspeção, o Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou o Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal deve avaliar:

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

II - a capacidade de detecção de alterações;

III - a correta identificação do local das alterações e da marcação da carcaça, das suas partes e dos órgãos, garantindo a sua correlação para o encaminhamento ao Departamento de Inspeção Final; e

IV - a inequívoca marcação das causas de condenação e transcrição para os registros nas linhas de inspeção.

Art. 301. O exame nas linhas de inspeção é realizado conforme procedimentos estabelecidos em manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, observado o disposto no art. 310.

Art. 302. Sempre que forem identificadas lesões atípicas ou não caracterizadas, deve haver avaliação pelo Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou por Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal para definição do diagnóstico, do registro e da destinação.

Art. 303. No caso de constatação de lesões durante a inspeção post mortem, devem ser garantidas a localização, a marcação e a correlação inequívoca entre a lesão, a carcaça e as demais partes, garantindo a destinação adequada.

Art. 304. O estabelecimento deve propor e implantar sistema de identificação visual das carcaças, das vísceras e das demais partes remetidas ao Departamento de Inspeção Final, que estará sujeito à autorização e à verificação de rotina do Serviço de Inspeção Federal.

Art. 305. Ao estabelecimento compete assegurar todas as condições necessárias para o cumprimento dos procedimentos de rastreabilidade das carcaças e vísceras desviadas para o julgamento no Departamento de Inspeção Final.

Parágrafo único. Ao Serviço de Inspeção Federal compete avaliar a eficácia dos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 306. O apontamento, na sala de abate, das detecções e das destinações nas linhas de inspeção deve garantir o correto registro das ocorrências, em meio fornecido pelo estabelecimento e autorizado pelo Serviço de Inspeção Federal.

Parágrafo único. Os meios de apontamento previstos no caput devem atender ao disposto em manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 307. Ao final do abate de cada lote, o Serviço de Inspeção Federal deve compilar os apontamentos das alterações encontradas em cada linha de inspeção e os deve registrar conforme os manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Subseção I

Linhas de inspeção em suídeos

Art. 308. A inspeção post mortem é realizada em linhas de inspeção organizadas por conjuntos anatômicos.



Parágrafo único. A organização, o fluxo e a disposição das linhas de inspeção devem garantir:

I - a apresentação adequada dos órgãos e estruturas de interesse para exame; e

II - a prevenção de contaminação cruzada entre os conjuntos destinados à liberação, ao aproveitamento condicional ou à condenação.

Art. 309. As linhas de inspeção de suídeos compreendem, no mínimo:

I - linha de Inspeção A: exame da cabeça, da papada e dos linfonodos associados;

II - linha de Inspeção B: exame do útero, quando presente;

III - linha de Inspeção C: exame do intestino, do estômago, do baço, do pâncreas e da bexiga urinária;

IV - linha de Inspeção D: exame do coração e da língua;

V - linha de Inspeção E: exame do fígado, dos pulmões e estruturas associadas;

VI - linha de Inspeção F: exame da carcaça;

VII - linha de Inspeção G: exame dos rins; e

VIII - linha de Inspeção H: exame do cérebro quando destinado à industrialização ou comercialização para consumo humano.

Parágrafo único. O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal pode estabelecer, em manuais, outras formas de agrupamento ou desdobramento das linhas de inspeção, desde que preservados os princípios de correlação, rastreabilidade e eficácia da inspeção post mortem.

Art. 310. As lesões ou alterações identificadas durante os exames realizados nas linhas de inspeção post mortem devem ser avaliadas quanto à sua extensão e repercussão sanitária, atendendo-se o seguinte:

I - quando restritas ao órgão, à parte da carcaça ou à estrutura examinada, sem implicação sistêmica, sem repercussão para a carcaça ou para outros órgãos e sem risco à saúde pública, podem ser julgadas como: condenação parcial ou total, ou liberadas na própria linha de inspeção; e

II - quando apresentarem repercussão para a carcaça, para outros órgãos ou indicarem risco sanitário, a carcaça, as partes correspondentes e os órgãos associados devem ser identificados, mantida a correlação entre eles, e desviados ao Departamento de Inspeção Final para julgamento sanitário.

Linha de Inspeção A - exame da cabeça, da papada e dos linfonodos associados

Art. 311. A Linha de Inspeção A é destinada ao exame da cabeça, da papada e dos linfonodos associados, sendo realizada após a fase preparatória e antes da evisceração.

§ 1º A cabeça somente pode ser destacada da carcaça após a sua livre passagem pelas linhas de inspeção e a conclusão do julgamento sanitário correspondente.

§ 2º A fase preparatória, sob responsabilidade do estabelecimento, deve garantir, no mínimo:

I - a abertura da região cervical e da papada, com exposição dos músculos de interesse e dos linfonodos regionais;

II - a liberação da língua e das estruturas adjacentes, mantendo íntegras as estruturas e linfonodos de interesse para o Serviço de Inspeção Federal; e

III - métodos e técnicas de preparação distintos dos previstos nos incisos I e II podem ser determinados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, com base em inspeção baseada em risco e em critérios técnicos previstos em norma específica.

Linha de Inspeção B - exame do útero

Art. 312. A Linha de Inspeção B é destinada ao exame do útero, quando presente, em conjunto com as vísceras abdominais.

Parágrafo único. A fase preparatória, sob responsabilidade do estabelecimento, deve prever a remoção do útero na etapa de pré-evisceração e sua disposição em bandeja específica para inspeção.



Linha de inspeção C - exame do intestino, do estômago, do baço, do pâncreas e da bexiga urinária

Art. 313. A Linha de Inspeção C é destinada ao exame do intestino, do estômago, do baço, do pâncreas e da bexiga urinária.

Parágrafo único. A fase preparatória, sob responsabilidade do estabelecimento, deve garantir, no mínimo:

I - a abertura adequada da cavidade torácica e abdominal, com instrumentos e técnicas autorizadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

II - o deslocamento e a oclusão do reto, prevenindo o extravasamento de conteúdo fecal; e

III - a remoção em conjunto das vísceras abdominais, exceto do fígado, dos rins e da bexiga, prevenindo perfurações e rupturas do trato gastrintestinal.

Linha de Inspeção D - exame do coração e da língua

Art. 314. A Linha de Inspeção D é destinada ao exame do coração e da língua, apresentados em bandeja específica na área de inspeção.

Parágrafo único. A fase preparatória, sob responsabilidade do estabelecimento, deve garantir, no mínimo:

I - a apresentação do coração íntegro, juntamente com as estruturas associadas, quando aplicável; e

II - a apresentação da língua liberada, preservando-se íntegros os linfonodos de interesse para o Serviço de Inspeção Federal e a glote.

Linha de Inspeção E - exame do fígado, dos pulmões e das estruturas associadas

Art. 315. A Linha de Inspeção E é destinada ao exame do fígado, dos pulmões e das estruturas associadas apresentados em conjunto com traqueia e esôfago, em bandeja específica na área de inspeção.

Parágrafo único. A fase preparatória para inspeção dos pulmões, sob responsabilidade do estabelecimento, deve garantir a remoção do conjunto torácico com integridade dos pulmões e dos linfonodos de interesse.

Art. 316. Para exame do fígado e da vesícula biliar, estes órgãos devem ser apresentados em bandeja específica, preservada a integridade dos órgãos e dos linfonodos associados.

Parágrafo único. A fase preparatória, sob responsabilidade do estabelecimento, deve garantir que o fígado seja removido sem danos estruturais, prevenindo-se o rompimento da vesícula biliar.

Linha de Inspeção F - exame da carcaça

Art. 317. A Linha de Inspeção F é destinada ao exame da carcaça dos suídeos, realizada após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, por serra ou outro método autorizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, atendendo o disposto no art. 181 e art. 190.

Parágrafo único. A fase preparatória, sob responsabilidade do estabelecimento, deve garantir, no mínimo:

I - a divisão da carcaça em meias-carcaças com técnicas autorizadas, preservando as estruturas anatômicas relevantes ao exame e prevenindo contaminação e danos às regiões de interesse sanitário; e

II - a adequada apresentação das meias-carcaças na linha de inspeção, mantendo-se íntegras as áreas anatômicas utilizadas para avaliação de afecções musculares, sistema linfático e adjacências.

Linha de Inspeção G - exame dos rins

Art. 318. A Linha de Inspeção G é destinada ao exame dos rins, apresentados de forma a manter sua correlação com a carcaça e com os respectivos locais anatômicos.



§ 1º A fase preparatória, sob responsabilidade do estabelecimento, deve garantir a exposição dos rins com remoção da gordura perirrenal e da cápsula, preservando a identidade do órgão com a carcaça.

§ 2º Alternativamente, os rins podem ser apresentados separados da carcaça, desde que mantida a correlação inequívoca com a mesma e adotadas medidas para prevenir contaminação cruzada.

Linha de Inspeção H - exame do cérebro

Art. 319. A Linha de Inspeção H é destinada ao exame do cérebro de suídeos sempre que houver sua industrialização ou comercialização para consumo humano.

Subseção II

Departamento de Inspeção Final

Art. 320. O Departamento de Inspeção Final é destinado à recepção das carcaças, das cabeças e dos órgãos desviados das linhas de inspeção para o exame minucioso e a definição da destinação.

Art. 321. Sempre que for tecnicamente justificável, devem ser realizados exames mais detalhados em outros órgãos, vísceras ou partes da carcaça.

Art. 322. O estabelecimento deve disponibilizar funcionários treinados, sempre que requisitado pelo Serviço de Inspeção Federal, para execução de atividades operacionais no Departamento de Inspeção Final, incluindo:

I - o toalete sanitário;

II - a movimentação; e

III - a apresentação adequada das carcaças, das partes, das cabeças e dos órgãos para avaliação pelo Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou por Médico-Veterinário Integrante da equipe do Serviço de Inspeção Federal.

Parágrafo único. As carcaças submetidas ao toalete sanitário de que trata o inc. I devem ser avaliadas e liberadas pelo Serviço de Inspeção Federal antes de sua saída do Departamento de Inspeção Final.



Art. 323. A atividade do Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou do Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal no Departamento de Inspeção Final deve considerar:

I - a estrutura física e operacional do estabelecimento sob inspeção;

II - o histórico e a ocorrência de patologias nos lotes de suídeos destinados ao abate; e

III - o volume de produção e o fluxo de abate, garantindo o atendimento às exigências de inspeção ante mortem e post mortem.

Art. 324. As carcaças destinadas ao aproveitamento condicional devem ser identificadas conforme previsto nos manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e em norma específica.

§ 1º Nos casos em que o Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou o Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal destinar a carcaça e suas partes para o aproveitamento condicional, o estabelecimento deve garantir que haja um sistema de identificação, segregação e rastreabilidade, com registros auditáveis, em todas as etapas do processo determinado, que devem ser apresentados ao Serviço de Inspeção Federal para fins de controle.

§ 2º Para atendimento ao disposto no § 1º, o estabelecimento deve apresentar ao Serviço de Inspeção Federal, sempre que solicitado, os registros que comprovem as destinações dadas pelo Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou por Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal.

§ 3º As carcaças destinadas ao aproveitamento condicional pelo Serviço de Inspeção Federal devem receber carimbos conforme o destino, em modelos estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

CAPÍTULO VI

PRODUÇÃO, CONTROLE, TRÂNSITO E APLICAÇÃO DOS TRATAMENTOS PRÉVIOS AO CONSUMO DAS CARCAÇAS DE SUÍDEOS DESTINADAS AO APROVEITAMENTO CONDICIONAL

Art. 325. As carcaças destinadas ao aproveitamento condicional devem ser:

I - visualmente identificadas como sujeitas a desossa de aproveitamento condicional;

II - resfriadas em câmaras ou trilhagem exclusivas para esse fim, atendido o seguinte:

a) possuam dispositivos de travamento para impossibilitar a sua entrada no setor de desossa de forma inadequada; e

b) sem que haja possibilidade de contato ou de serem desossadas com as demais carcaças do abate normal.

III - divididas e desossadas em área exclusiva, ou em operação posterior a desossa normal, mantidos os procedimentos de separação no tempo e no espaço, bem como higienização, que garantam a manutenção da rastreabilidade e a prevenção da contaminação cruzada com outras carcaças e seus produtos.

Parágrafo único. Caso as carcaças destinadas ao aproveitamento condicional sejam desossadas no próprio estabelecimento de abate, os cortes e recortes devem ser acondicionados em embalagens ou contentores próprios para esta finalidade, de forma prévia ao seu aproveitamento e atendido o disposto no inc. I.

Art. 326. Após a desossa de aproveitamento condicional, os produtos devem ser destinados a fluxo segregado e identificado, com controle de entrada e de saída, assegurada a rastreabilidade, conforme a destinação definida:

I - encaminhamento imediato à etapa de industrialização e tratamento prevista para o aproveitamento condicional, no mesmo estabelecimento; ou

II - encaminhamento ao túnel de congelamento, com controle de entrada, e alocação em área específica e identificada, com controle de saída para câmara de estocagem, quando houver.

§ 1º As carcaças destinadas ao aproveitamento condicional podem ser enviadas para desossa em outro estabelecimento, desde que atenda ao disposto em normas específicas e os procedimentos de certificação pertinentes.

§ 2º Quando a estocagem dos produtos destinados ao aproveitamento condicional for realizada nos próprios túneis de congelamento, o controle de estoque, entrada e saída deve ser realizado neste local.

§ 3º Quando destinados às câmaras de estocagem, os produtos destinados ao aproveitamento condicional devem ser alocados separadamente, em área específica e identificada, garantida a sua rastreabilidade.

Art. 327. Os produtos, no caso de aproveitamento condicional, devem ser submetidos aos tratamentos estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 1º Os produtos resultantes da desossa para aproveitamento condicional, após receberem a embalagem e a rotulagem específica, podem ser transportados no mesmo carregamento com produtos sem restrição, atendendo as particularidades e requisitos de certificação, desde que:

I - possuam a mesma forma de conservação; e

II - sejam mantidos os procedimentos de segregação que garantam a manutenção da rastreabilidade e a prevenção da contaminação cruzada.

§ 2º Quando o destino do carregamento for o aproveitamento condicional, o estabelecimento deve comunicar previamente ao Serviço de Inspeção Federal.

Art. 328. O estabelecimento deve gerar, manter e apresentar ao Serviço de Inspeção Federal os registros auditáveis sobre a desossa, a embalagem, a estocagem e a expedição dos produtos oriundos das carcaças destinadas ao aproveitamento condicional.



Parágrafo único. Sempre que houver produção, o estabelecimento deve gerar controles a serem apresentados ao Serviço de Inspeção Federal, sempre que solicitado, para a verificação e o confronto dos dados gerados com as anotações referentes ao dia do abate e os destinos efetuados, incluindo:

- a) relatórios de rastreabilidade; e
- b) produção final por data de abate e data de desossa.

CAPÍTULO VII

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 329. Os casos omissos e as dúvidas em relação à aplicação desta portaria são resolvidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 330. Fica revogada a Portaria MAPA nº 711, de 1º de novembro de 1995.

Art. 331. Esta portaria entra em vigor em trezentos e sessenta e cinco dias da data de sua publicação.

ANEXO I

PARÂMETROS ESTRUTURAIS

	Parâmetros
Veículos de transporte	Mínimo de 0,425m²/100,0kg de peso vivo.
Rampas	Mínimo 2 rampas.
	Inclinação máxima das rampas de 20° (embarque); 15° para desembarque.
Pocilgas	Lotação máxima de 0,600m²/100,0kg de peso vivo.
	Corredores com, no mínimo, 1,00m largura.
	No caso do uso de canos, é necessária a construção de cordão sanitário de no mínimo 0,20 m de altura, nos corredores de 0,50m entre as pocilgas.
	Bebedouros para 15,0% dos suídeos; dispostos de forma a não provocar lesões.
Pocilgas de sequestro	Capacidade para 3,0% do total de suídeos por turno; para suídeos de descarte, ajustar conforme demanda - distância mínima de 3,00m das pocilgas de matança.
Necropsia	Área interna suficiente para realização dos trabalhos 20,00m², podendo ser aceita área menor com justificativa técnica.
Comprimento do túnel de sangria	Proporção de até 100 suídeos por hora 6,00m.
Comprimento do tanque de escaldagem	Proporção de até 100 suídeos por hora 5,00m (Acima de 100 suídeos/dia deve ter dispositivo automático de movimentação).
Sala de abate	Pé-direito com distância mínima de 0,50 a 1,00m entre carcaça e piso/canaletas.
Trilhagem	Mecanizada em todo percurso, desde a sangria até câmara de resfriamento; exceção: £200 suídeos/dia ou £30 suídeos/hora.
	Distância mínima de 0,50m entre a carcaça e o piso, para todas as categorias de suídeos.
	Distanciamento entre os trilhos paralelos nas câmaras de resfriamento de carcaças deve ser de, no mínimo, 0,50m para meias carcaças isoladas em ganchos e de 0,60m no caso de utilização de balancins.
	0,50m para meias carcaças isoladas em ganchos e de 0,60m no caso de utilização de balancins, entre os trilhos e as paredes e colunas nas câmaras de resfriamento de carcaças.
	0,25m entre as meias carcaças penduradas em ganchos, ocupando 4 meias carcaças no espaço linear de 1,00m de trilho ou 0,33m entre as carcaças penduradas em balancins; 3 carcaças por metro linear de trilho, tendo-se como referência o suídeo de terminação, com peso médio de carcaça entre 70,0 e 90,0kg.
	Espaçamento entre carcaças: máximo de 2,5 carcaças/metro linear, garantindo espaço suficiente entre as carcaças.
	Trechos de transição/conexão dos trilhos: não contabilizados na capacidade dos trilhos.
Mesa de inspeção	Distância mínima de 1,50m de paredes e colunas.
	Obrigatório mesas automáticas para abates acima de 100 suídeos/dia e acima de 30 suídeos/h.



DIF	Área de matança: mínimo 8,0% da área total de matança; respeitar diferentes categorias (exemplo: reprodutores).
	Trilhagem: até 300 suídeos/h = 10,0% e acima de 300 = 15,0% da capacidade máxima horária de abate.
Mesa de vísceras	Distância mínima de 1,50m de paredes e colunas.
	Bandejas - vísceras grandes (estômago, pâncreas, baço, intestino delgado, ceco, cólon, reto, útero, bexiga): 0,55 x 0,70 x 0,10m
	Bandejas - vísceras pequenas (língua, garganta, traqueia, esôfago, coração, pulmão, fígado, rim): 0,40 x 0,70 x 0,10m
Câmaras de sequestro	Espaçamento máximo de 2 carcaças/metro linear, garantindo espaço suficiente / capacidade mínima para acomodar 3,0% da capacidade diária de abate.
Câmaras de Resfriamento de Carcaças	O distanciamento entre os trilhos paralelos nas câmaras de resfriamento de carcaças deve ser de, no mínimo, 0,50m para meias carcaças isoladas em ganchos e de 0,60m no caso de utilização de balancins.
	O mesmo distanciamento mínimo de 0,50m para meias carcaças isoladas em ganchos e de 0,60m no caso de utilização de balancins, deve ser estabelecido entre os trilhos e as paredes e colunas nas câmaras de resfriamento de carcaças.
	Espaçamento de 0,25m entre as meias carcaças penduradas em ganchos, ocupando 4 meias carcaças, o espaço linear de 1 metro de trilho ou 0,33m entre as carcaças penduradas em balancins, permitindo-se 3 carcaças por metro linear de trilho, tendo-se como referência o suídeo de terminação, com peso médio de carcaça entre 70,0 e 90,0kg.
Frigorificação	O trilhamento nas áreas de circulação, resfriamento, congelamento e expedição de carcaças deve possuir altura suficiente para que se mantenha distância mínima de 0,50m entre a carcaça e o piso, aplicável a todas as categorias de suídeos.

ANEXO II

REQUISITOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS E SANITÁRIOS PARA EMISSÃO DO BOLETIM SANITÁRIO

1. O controle da emissão, utilização e arquivamento do Boletim Sanitário deve gerar registros que garantam a rastreabilidade de todas as cargas de suídeos pertencentes ao mesmo lote para abate, incluindo aquelas que, porventura, não tenham sido enviadas para abate no mesmo dia ou para o mesmo abatedouro, deve os respectivos destinos serem especificados em campo próprio do Boletim Sanitário.



1.1. O controle de que trata o item 1. deve ser mantido de forma a possibilitar a rastreabilidade, a verificação documental pelo serviço oficial de saúde animal e a comprovação do atendimento às exigências sanitárias nacionais e internacionais.

2. O emissor do Boletim Sanitário é o Médico-Veterinário da Exploração Pecuária, que deve estabelecer, sob sua responsabilidade profissional, a metodologia, a amostragem e a frequência das avaliações técnicas, inspeções ou exames clínicos veterinários que embasam as declarações constantes no Boletim Sanitário.

2.1. O Boletim Sanitário deve ser gerado após a avaliação do histórico do lote, com base, quando aplicável, em resultados de análises laboratoriais, em registros produtivos e sanitários, e em avaliação clínica dos suídeos e das condições de criação.

3. Devem ser mantidos na exploração pecuária os registros das visitas técnicas ao estabelecimento, incluindo as avaliações clínicas veterinárias, bem como os documentos que embasaram as declarações do Médico-Veterinário da Exploração Pecuária no Boletim Sanitário, para fins de auditoria pelo serviço oficial de saúde animal ou por demais órgãos competentes.

3.1. Os registros podem ser físicos ou eletrônicos e devem garantir a integridade, autenticidade, disponibilidade e rastreabilidade das informações.

4. Deve ser gerado um Boletim Sanitário para cada lote para abate de suídeos.

4.1. No caso de o abate do mesmo lote ser realizado em dias diferentes, devem ser gerados boletins sanitários complementares para cada dia de abate, mantendo a correlação inequívoca com o Boletim Sanitário original.

4.2. Suídeos que não atendam às especificações da conceituação de lote devem ser tratados individualmente, considerando e definindo cada suídeo como um lote para abate, com Boletim Sanitário próprio.

5. O Boletim Sanitário deve ser emitido em até três dias antes do carregamento para o abate, observados os prazos e condições adicionais previstos em normas complementares do Departamento de Saúde Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura e Pecuária, e, quando aplicável, em requisitos de países importadores.

6. O recebimento de suídeos de diferentes lotes, carregados no mesmo veículo, implica, obrigatoriamente, na identificação inequívoca de cada um dos lotes e na respectiva correlação de procedência, considerando a documentação obrigatória e as informações mínimas para o trânsito e o abate.

7. O modelo de documento do Boletim Sanitário é estabelecido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, em publicação complementar.

8. No Boletim Sanitário devem constar, no mínimo, as seguintes informações:

- nome da exploração pecuária, conforme cadastrado no Órgão Executor de Sanidade Agropecuária;
- número de cadastro da exploração pecuária no Órgão Executor de Sanidade Agropecuária;
- georreferenciamento da exploração pecuária;
- município e Unidade da Federação de localização da exploração pecuária; e
- nome completo, registro profissional e demais dados necessários para a identificação do Médico-Veterinário da Exploração Pecuária.

8.1. O georreferenciamento de que trata o item 8. deve seguir as determinações do Departamento de Saúde Animal e coincidir com o informado no cadastro da exploração pecuária junto ao Órgão Executor de Sanidade Agropecuária.

9. Para que o Serviço de Inspeção Federal determine quais exames e procedimentos de inspeção post mortem são aplicáveis ao lote para abate, o Médico-Veterinário da Exploração Pecuária deve declarar a classificação da exploração pecuária, a categoria e a forma de criação dos suídeos, de acordo com o disposto em manuais e normas aplicáveis no âmbito do Departamento de Saúde Animal.

10. Sempre que a certificação sanitária internacional demandar declaração de nascimento e criação dos suídeos no país, em estados ou em territórios específicos, o Médico-Veterinário da exploração pecuária deve, além da declaração do atendimento do requisito em campo específico, apresentar anexo ao Boletim Sanitário a comprovação documental do trânsito dos suídeos desde seu local de nascimento até o abatedouro, por meio de relatórios que contenham, no mínimo, os números e as séries das Guias de Trânsito Animal que acompanharam essa movimentação.

11. Deve ser declarado o sistema de criação dos suídeos enviados ao abate, de acordo com o disposto em manuais e normas aplicáveis no âmbito do Departamento de Saúde Animal.

12. Devem constar no Boletim Sanitário as informações de programação de carregamentos de suídeos do mesmo lote para abate, incluindo:

- data programada de carregamento para o abate;
- número de suídeos programados para cada carregamento; e
- número e série das Guias de Trânsito Animal emitidas para cada carga do referido carregamento.

13. Devem ser informados, no Boletim Sanitário, todos os destinos das cargas do mesmo lote para o abate, a partir da mesma exploração pecuária, indicando o número do Serviço de Inspeção Federal do abatedouro de destino.

13.1. Nos casos de destino à abatedouros sob inspeção distrital, estadual ou municipal, ou de outros destinos dados aos suídeos, deve ser especificado o endereço ou georreferenciamento do destino, incluindo município e unidade da Federação.

14. Somente suídeos considerados aptos ao trânsito para fins de abate, conforme avaliação veterinária, podem ter Boletim Sanitário emitido com destinação ao abate.



14.1. São considerados inaptos ao carregamento para o abate os suídeos cujo status de saúde animal impeça seu trânsito em território nacional ou que se enquadrem em situações de restrição sanitária estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

14.2. Deve ser declarada no Boletim Sanitário a ocorrência, na exploração pecuária, das doenças verificadas no lote que tenham justificado a utilização das medicações declaradas ou que sejam relevantes para a avaliação de risco do abate.

14.3. Cabe ao abatedouro conhecer os requisitos de cada país importador e garantir, por meio da rastreabilidade, que somente lotes que tenham atendido aos requisitos de saúde animal sejam sujeitos à certificação sanitária internacional.

14.4. O disposto no item 14. e no 14.1 não se aplica aos suídeos declarados no Boletim Sanitário como enviados para abate sanitário, devendo ser observados os procedimentos previstos em norma específica.

14.5. No caso de suspeita clínica ou de diagnóstico confirmado de doença de interesse em saúde animal, ou zoonótica com risco de transmissão pelo contato, ou manipulação de suídeos, ou de seus produtos, sujeita a medida de prevenção aplicada pelo abatedouro, cabe ao Médico-Veterinário da Exploração Pecuária a notificação formal ao responsável pelo abatedouro e ao Serviço de Inspeção Federal, sem prejuízo das demais comunicações obrigatórias ao serviço oficial de saúde animal.

15. Devem ser declaradas no Boletim Sanitário as suspeitas clínicas e os diagnósticos confirmados no lote, relevantes para a avaliação ante mortem e post mortem e para a certificação sanitária.

15.1. Lotes que apresentem suídeos com alterações relevantes para sua avaliação pré-abate devem ter essas condições explicitadas no Boletim Sanitário, com a descrição das observações clínicas ou de manejo associadas.

15.2. Quando o envio dos suídeos para o abate ocorrer em razão de sinais clínicos ou de condições sanitárias individuais, tais causas devem ser explicitadas no Boletim Sanitário, indicando, quando possível, o critério técnico adotado para descarte ou encaminhamento ao abate.

15.3. Reprodutores com mais de seis meses de idade, que tenham sido descartados por apresentarem sinais clínicos ou condições físicas específicas, devem ter o motivo de seu envio ao abatedouro explicitado no Boletim Sanitário pelo Médico-Veterinário da Exploração Pecuária responsável pelo lote.

16. Qualquer tratamento veterinário, individual ou coletivo, com finalidade terapêutica, profilática ou metafilática, deve ser declarado no Boletim Sanitário, constando o nome comercial e o princípio ativo do produto veterinário utilizado, bem como a declaração expressa de atendimento ao período de carência, conforme a rotulagem e com os limites máximos de resíduos estabelecidos em norma específica.

16.1. Para tratamentos administrados sem finalidade terapêutica, deve ser especificado, no campo apropriado, o termo "não terapêutico", com a descrição sucinta da finalidade do tratamento.

16.2. Para suspeitas clínicas ou diagnósticos que não resultaram em tratamento, deve ser informado: "não tratado", mantendo-se o registro da suspeita ou diagnóstico no campo correspondente.

17. São passíveis de envio para o abate somente suídeos para os quais o Médico-Veterinário da Exploração Pecuária comprove e declare o atendimento ao período de carência mínimo definido pelo fabricante, cumprido integralmente na exploração pecuária.

17.1. O abatedouro deve ter avaliadas, previstas e validadas, como parte de seus programas de autocontrole, as ações corretivas aplicáveis no caso de recebimento de suídeos tratados sem atendimento ao período de carência, considerando as peculiaridades de cada princípio ativo, os riscos à saúde humana e as exigências de países importadores.

17.2. Para situações não sanáveis ou envolvendo princípios ativos sem avaliação de risco estabelecida, deve ser adotada a destruição dos produtos do abate do lote, conforme norma específica.

17.3. O Médico-Veterinário da Exploração Pecuária signatário do Boletim Sanitário deve ser formalmente notificado pelo abatedouro sobre resultados de detecção de resíduos ou contaminantes em suídeos oriundos da exploração pecuária identificados em programas de autocontrole, ou programas



oficiais, viabilizando a investigação de causas e a adoção de medidas preventivas e corretivas no sistema de produção.

18. Os suídeos machos que tenham sido submetidos a qualquer tipo de castração, cirúrgica ou não, inclusive métodos químicos ou imunológicos, devem ter essa informação registrada no Boletim Sanitário, quando aplicável, nos termos da legislação de bem-estar animal e das exigências de mercados importadores.

19. Sempre que estabelecidos requisitos sanitários nacionais ou internacionais, tais como, por exemplo, certificações específicas, testes diagnósticos ou análises laboratoriais obrigatórias para determinada categoria de suídeos, estes devem ser referenciados no Boletim Sanitário e, quando solicitados, apresentados ao Serviço de Inspeção Federal, com a respectiva documentação comprobatória.

19.1. Informações referentes a resultados laboratoriais de monitoramentos realizados em suídeos do lote para abate, em atendimento à norma específica ou aos programas de autocontrole, devem ser declaradas no Boletim Sanitário, em consonância com as determinações dos departamentos competentes.

20. Deve ser declarado no Boletim Sanitário o número de horas de jejum e de dieta hídrica programados para cumprimento na exploração pecuária de forma prévia ao carregamento.

20.1. Os períodos de jejum e de dieta hídrica devem atender ao previsto em normas específicas, prevendo o atendimento aos critérios de higiene no abate, de qualidade de carcaça e de bem-estar animal.

20.2. Considerando a finalidade das instalações do abatedouro, exclusivas para a preparação dos suídeos para o abate, bem como as questões sanitárias envolvidas, deve ser evitada a alimentação de suídeos no abatedouro, exceto naqueles casos previstos para atendimento da legislação de bem-estar animal.

20.3. A alimentação prevista no item 20.2, quando adotada, deve ser realizada de forma higiênica, não improvisada, adequada à fase de pré-abate e servida em comedouros móveis, limpos e desinfetados, sob responsabilidade técnica do estabelecimento.

20.4. O manejo pré-abate, incluindo jejum, transporte, densidade de carga e permanência no abatedouro, deve atender os princípios de bem-estar animal estabelecidos em norma específica.

21. Sempre que cabível, devem constar no campo específico do Boletim Sanitário as declarações que servem de embasamento para a certificação sanitária dos produtos oriundos dos suídeos, incluindo, quando exigido:

- declarações sobre status sanitário do rebanho;
- informações sobre compartimentação, zonas ou áreas de status diferenciado;
- atendimento a requisitos de programas oficiais de controle ou erradicação de doenças; e
- informações específicas solicitadas por países importadores.

21.1. Em atendimento à legislação do Departamento de Saúde Animal, quando o lote para abate tiver origem em compartimento reconhecido pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, o número do certificado do compartimento deve constar no Boletim Sanitário.

22. Após entregue ao Serviço de Inspeção Federal, o Boletim Sanitário não pode ser substituído.

22.1. Eventuais correções ou complementações devem ser apresentadas ao Serviço de Inspeção Federal em documento aditivo, assinado pelo Médico-Veterinário da exploração pecuária, que identifique de forma inequívoca o Boletim Sanitário a que se refere e a informação a ser acrescida ou corrigida, preservando-se a rastreabilidade, a integridade e a transparência dos registros.

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

