

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

Instrução Normativa Nº , de de 2015

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 9º e 42, Anexo I, do Decreto nº 5.351, de 21 de janeiro de 2005, tendo em vista o disposto no art. 12 da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952 e no art. 1º da Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998, Decreto 5.741 de 30 de março de 2006, Decreto 24548 de 3 de julho de 1934 e o que consta do Processo nº 21000.009656/2002-38 resolve:

Art. 1º Estabelecer o monitoramento e controle de **Salmonella spp.** nos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte e nos estabelecimentos de abate dessas aves registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF), com objetivo de reduzir a prevalência desse agente e estabelecer um nível adequado de proteção ao consumidor.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O monitoramento e controle de **Salmonella spp.** na cadeia de produção de frangos e perus incluem as seguintes ações:

I - vigilância epidemiológica de **Salmonella spp.** nos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte;

II - verificação do **status** sanitário dos lotes de galinhas e perus de reprodução, encaminhados para o abate;

III - monitoramento e controle de **Salmonella spp.** nos estabelecimentos de abate de aves registrados no SIF;

IV - adoção de medidas de controle específicas para **Salmonella Typhimurium** e **Salmonella Enteritidis** por se tratarem de patógenos de grande relevância em saúde pública;

V - gestão de risco, com base no banco de dados dos sorovares de **Salmonella spp.**;

VI - revisão periódica e sistemática das ações de monitoramento e controle.

Parágrafo único. À critério da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA), no inciso IV do art. 2º, outros sorovares de interesse em saúde pública poderão ser incluídos.

CAPÍTULO II

DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA DE **Salmonella spp.** NOS ESTABELECIMENTOS AVÍCOLAS COMERCIAIS DE FRANGOS E PERUS DE CORTE

Seção I

Das exigências aplicáveis aos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte

Art. 3º Os estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte devem implementar um programa de vigilância epidemiológica para **Salmonella spp.** nos seus plantéis avícolas.

Art. 4º Para fins do programa de vigilância epidemiológica para **Salmonella spp.**, de que trata o art. 3º desta Instrução Normativa, todos os lotes de frangos e perus de corte dos estabelecimentos avícolas comerciais serão submetidos a coletas de amostras para a realização de ensaios bacteriológicos de pesquisa, isolamento e tipificação para **Salmonella Enteritidis**, **Salmonella Typhimurium**, **Salmonella Gallinarum** e **Salmonella Pullorum**, segundo metodologia oficial estabelecida pela Coordenação Geral de Apoio Laboratorial - CGAL/SDA/MAPA.

Art. 5º As coletas de amostras de que trata o art. 4º desta Instrução Normativa serão realizadas o mais próximo possível da data do abate do lote, de tal maneira que os resultados sejam conhecidos antes das aves serem enviadas para o abate.

Art. 6º As coletas de amostras dos lotes de frangos e perus de corte serão realizadas sob responsabilidade do médico veterinário que realiza o controle sanitário do estabelecimento avícola.

Art. 7º O número de galpões por núcleo dos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte a serem amostrados será definido de acordo com os seguintes critérios:

I - quando os estabelecimentos avícolas possuírem núcleos com vários galpões será realizada a coleta em uma amostragem representativa dos galpões de cada núcleo, conforme tabela do Anexo I; e

II - os galpões a serem monitorados serão escolhidos priorizando-se aqueles com aves que apresentem sinais clínicos compatíveis com salmoneloses, índices zootécnicos abaixo do esperado, aves submetidas a situações ou períodos de estresse, dentre outros fatores que favoreçam a detecção do agente patogênico.

Art. 8º Para estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte registrados no Serviço Veterinário Estadual (SVE), as amostras a serem coletadas por galpão do núcleo obedecerão ao seguinte:

I - 300 (trezentos) gramas de fezes frescas, preferencialmente cecais, coletadas em diferentes pontos distribuídos ao longo do galpão, reunidas em uma única amostra; ou

II - 4 (quatro) suabes de arrasto ou propés, agrupados em 1 (um) pool, umedecidos com meio de conservação, sendo que cada 2 (dois) suabes ou propés devem perfazer 50% (cinquenta por cento) da superfície do galpão;

§ 1º O material a ser coletado representará proporcionalmente 100% (cem por cento) da área interna de todos os galpões amostrados.

§ 2º De acordo com as amostras coletadas nos incisos I e II deste artigo, será realizado 1 (um) ensaio bacteriológico por galpão incluído na amostragem do núcleo.

Art. 9º Para estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte não registrados no SVE, as amostras a serem coletadas por galpão do núcleo obedecerão ao seguinte:

I - 300 (trezentos) gramas de fezes frescas, preferencialmente cecais, coletadas em diferentes pontos distribuídos ao longo do galpão, divididas em 2 (duas) amostras de 150 (cento e cinquenta) gramas em cada; ou

II - 4 (quatro) suabes de arrasto ou propés, divididos em 2 (dois) pools, contendo 2 (dois) suabes de arrasto ou propés em cada, umedecidos com meio de conservação, sendo que cada 2 (dois) suabes ou propés deve perfazer 50% (cinquenta por cento) da superfície do galpão.

Parágrafo único. De acordo com as amostras coletadas nos incisos I e II deste artigo, serão realizados 2 (dois) ensaios bacteriológicos por galpão incluído na amostragem do núcleo.

Art. 10. Para núcleos com aves que apresentem sinais clínicos compatíveis com **Salmonella Gallinarum** e **Salmonella Pullorum**, serão coletados imediatamente órgãos de 10 (dez) aves com aspecto de doentes, sendo 1 (um) pool de 10 (dez) fígados, 1 (um) pool de 10 (dez) baços, 1 (um) pool de 10 (dez) cecos com tonsilas cecais por galpão.

Art. 11. Para a coleta de amostras, os suabes de arrasto e propés serão previamente umedecidos com um dos meios de conservação, sendo:

I - água peptonada tamponada 1%;

II - meio de Cary & Blair;

III - solução fisiológica; ou

IV - solução de ringer $\frac{1}{4}$ (um quarto).

Art. 12. Após serem coletadas, as amostras serão acondicionadas e enviadas o mais breve possível ao laboratório, mantendo a umidade e a temperatura entre 2°C (dois graus centígrados) e 8°C (oito graus centígrados).

Art. 13. As amostras coletadas serão enviadas ao laboratório com lacres invioláveis e numerados.

Art. 14. As amostras serão enviadas ao laboratório com formulário contendo no mínimo as seguintes informações:

I - nº do termo de coleta;

II - nº do lacre da amostra;

III - data da coleta de amostras;

IV - Município e Unidade Federativa (UF) do estabelecimento avícola;

V - identificação do estabelecimento avícola;

VI - nº de registro do estabelecimento avícola no SVO ou a informação de que o estabelecimento não possui registro;

VII - identificação da empresa integradora ou cooperativa, quando houver;

VIII - proprietário do estabelecimento avícola;

IX - Cadastro de Pessoa Física (CPF) ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) do proprietário;

X - identificação do núcleo de origem das aves e o numero total de galpões existentes no núcleo;

XI - identificação do galpão amostrado;

XII - idade das aves;

XIII - tipo de ave, frango ou peru;

XIV - tipo e quantidade de amostras coletadas;

XV - meio de conservação utilizado; e

XVI - identificação e assinatura do responsável pela coleta.

Art. 15. No momento da coleta das amostras, as aves não estarão sob efeito de agentes antimicrobianos para bactérias **gram** negativas, e não será utilizado nenhum produto com ação antimicrobiana no ambiente.

Art. 16. Os estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte registrados no SVE poderão escolher o laboratório onde serão realizados os ensaios laboratoriais para salmonelas.

Parágrafo único. Semestralmente, os ensaios serão realizados em laboratórios Credenciados da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

Art. 17. Para estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte não registrados, os ensaios laboratoriais para salmonelas serão obrigatoriamente realizados em laboratórios Credenciados da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do SUASA.

Art. 18. Os custos referentes à coleta, ao envio e à realização do ensaio laboratorial, serão de responsabilidade do estabelecimento avícola.

Art. 19. O médico veterinário que realiza o controle sanitário do estabelecimento avícola deverá relatar os resultados laboratoriais obtidos no programa de vigilância epidemiológica para **Salmonella spp.** nos informes mensais de ocorrência de doenças das aves e vacinação, entregues ao Serviço Veterinário Oficial (SVO).

Parágrafo único. O Serviço Veterinário Oficial (SVO) compreende os médicos veterinários oficiais pertencentes ao MAPA, aos Serviços Veterinários Estaduais e Serviços Veterinários Municipais.

Art. 20. Todos os lotes de frangos e perus de corte deverão passar por uma avaliação clínico-sanitária e zootécnica realizada por um médico veterinário, segundo critérios a seguir:

I – para estabelecimentos avícolas comerciais registrados no SVE, deverá ser realizada no mínimo 1 (uma) avaliação durante o período de alojamento das aves; e

II - para estabelecimentos avícolas comerciais não registrados no SVE, deverão ser realizadas no mínimo 2 (duas) avaliações durante o período de alojamento das aves, sendo uma no prazo de 72 (setenta e duas) horas que antecedem o carregamento das aves para abate.

Parágrafo único. O médico veterinário registrará na ficha de acompanhamento do lote (FAL) as avaliações realizadas, suas considerações, sua identificação e assinatura.

Art. 21. Os laboratórios emitirão os relatórios de ensaios contendo no mínimo as informações constantes do art. 14, desta Instrução Normativa além das seguintes:

I - nº de registro do relatório de ensaio no laboratório;

II - identificação do laboratório e a portaria de credenciamento (quando for laboratório credenciado);

III - data do recebimento das amostras pelo laboratório e da expedição do resultado;

IV - temperatura de recebimento da amostra;

V - resultados dos ensaios laboratoriais, sendo:

a) “Negativo para **Salmonella spp.** ”,

b) “Positivo para **Salmonella Enteritidis**”,

- c) “Positivo para **Salmonella Typhimurium**”,
- d) “Positivo para **Salmonella Gallinarum**”;
- e) “Positivo para **Salmonella Pullorum**”; ou
- f) “Positivo para **Salmonella sp.**”, quando da detecção de outros sorovares.

VI - metodologia de ensaio utilizada;

VII - identificação do responsável pela coleta; e

VIII - identificação e assinatura do analista do laboratório responsável pela análise das amostras.

Art. 22. Os diagnósticos positivos para **Salmonella Enteritidis**, **Salmonella Typhimurium**, **Salmonella Gallinarum** e **Salmonella Pullorum** em estabelecimentos comerciais de frangos e perus de corte serão encaminhados imediatamente pelo laboratório ao SVE onde se localiza o estabelecimento.

Art. 23. Para a interpretação dos resultados dos ensaios laboratoriais para pesquisa de salmonela um núcleo é considerado positivo quando pelo menos 1 (um) ensaio de qualquer galpão do núcleo apresentar diagnóstico positivo para esse agente patogênico.

Parágrafo único. Um núcleo positivo para salmonela implica que todo lote de frangos ou perus de corte alojado no momento da coleta das amostras é considerado positivo independente do numero de aves e galpões existentes no núcleo.

Seção II

Do trânsito de lotes de frangos e perus de corte e de galinhas e perus de reprodução

Art. 24. No Boletim Sanitário de abate de frangos e perus de corte, devem constar as informações referentes aos ensaios laboratoriais realizados segundo o programa de vigilância epidemiológica para **Salmonella spp.** sendo as seguintes:

- I - número do laudo laboratorial;
- II - identificação do laboratório que realizou os ensaios;
- III - data da coleta da amostra e da emissão do resultado; e
- IV - resultados dos ensaios laboratoriais, sendo:
 - a) “Negativo para **Salmonella spp.**”;
 - b) “Positivo para **Salmonella Enteritidis**”;

c) “Positivo para **Salmonella Typhimurium**”;

d) “Positivo para **Salmonella Gallinarum**”;

e) “Positivo para **Salmonella Pullorum**”; ou

f) “Positivo ou reagente para **Salmonella sp.**” quando da detecção de outros sorovares que não os descritas nas alíneas b), c), d) e e).

Parágrafo único. Para cada galpão do núcleo de origem das aves será emitido um Boletim Sanitário com o resultado do ensaio laboratorial correspondente a todo o núcleo, conforme previsto no art. 24.

Art. 25. No Boletim Sanitário de abate de galinhas e perus de reprodução, devem constar as informações referentes à certificação sanitária do núcleo de origem das aves, sendo as seguintes:

I - o nº de certificado sanitário;

II - o **status** sanitário do núcleo para **Salmonella Enteritidis**, **Salmonella Typhimurium**, **Salmonella Gallinarum** e **Salmonella Pullorum**, sendo considerada a ausência destas salmonelas os **status** de “LIVRE” ou “LIVRE e VACINADO” para os casos onde a vacinação seja autorizada conforme normativa de certificação sanitária vigente.; e

III - “Positivo para **Salmonella sp.**”, quando da detecção de outros sorovares.

Parágrafo único. Para cada galpão do núcleo de origem das aves será emitido um Boletim Sanitário, com o **status** sanitário do núcleo.

Art. 26. No campo “Observações” da Guia de Trânsito Animal (GTA) de abate de lotes de frangos e perus de corte devem constar:

I - as informações do inciso IV do art. 24 desta Instrução Normativa;

II - nº de registro do relatório de ensaio no laboratório; e

III - nº de registro do estabelecimento avícola no SVE ou a informação de que o estabelecimento não possui registro.

Art. 27. Na GTA de abate de lotes de galinhas e perus de reprodução devem constar:

I - as informações do inciso II ou III do art. 25 desta Instrução Normativa;

II - nº do certificado sanitário do estabelecimento de reprodução de origem das aves; e

III - nº de registro do estabelecimento avícola de origem das aves no MAPA.

Seção III

Das medidas de controle sanitário adotadas pelos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte

Art. 28. Para os núcleos dos estabelecimentos avícolas de frangos e perus de corte positivos para **Salmonella Enteritidis, Salmonella Typhimurium, Salmonella Gallinarum e Salmonella Pullorum** serão adotadas as seguintes ações sanitárias sob responsabilidade do médico veterinário que realiza o controle sanitário do estabelecimento:

I - tratamento de toda a cama e do esterco do núcleo com metodologia capaz de inativar as salmonelas;

II - limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos após a saída das aves do núcleo;

III - adoção de vazio sanitário mínimo de 10 (dez) dias depois de concluídos os procedimentos de limpeza e desinfecção dos galpões, antes do próximo alojamento de aves; e

IV - investigação para identificar a fonte de infecção das aves, bem como adoção de um plano de ação para prevenção contra novas infecções.

Parágrafo único. O médico veterinário comprovará ao SVO a realização dos procedimentos descritos nos incisos I, II, III e IV deste artigo, por meio de registros auditáveis.

Seção IV

Das ações adotadas pelo SVO

Art. 29. O SVO poderá determinar a realização de coletas aleatórias a qualquer tempo nos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte, bem como o aumento do número de amostras a serem coletadas e o número de galpões a serem amostrados para salmonelas, com base nos seguintes critérios:

I - medidas de biossegurança adotadas;

II - ocorrência de casos suspeitos ou positivos na região ou no próprio estabelecimento;

III - investigações epidemiológicas; ou

IV - outras condições epidemiológicas pertinentes.

Art. 30. Nos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte, o SVO poderá definir pela realização ou o acompanhamento das coletas e qual laboratório que realizará os ensaios.

Art. 31. O trânsito de frangos e perus de corte provenientes de núcleos positivos para **Salmonella Enteritidis, Salmonella Typhimurium, Salmonella Gallinarum e Salmonella Pullorum** atenderá às seguintes condições:

I - para frangos e perus de corte, só é permitida emissão da GTA com a finalidade de sacrifício sanitário ou destruição, imediatamente ou ao final do ciclo produtivo das aves;

II - emissão de GTA pelo SVE;

III - para o trânsito interestadual, o SVE da UF de destino deve emitir prévia autorização para o recebimento das aves; e

IV - para o próximo alojamento de frangos e perus de corte em núcleos que apresentaram positividade para **Salmonella Enteritidis**, **Salmonella Typhimurium**, **Salmonella Gallinarum** e **Salmonella Pullorum** o SVE deverá bloquear a emissão da GTA até o recebimento das comprovações das ações sanitárias exigidas no parágrafo único do art. 28 desta Instrução Normativa.

Art. 32. O SVO avaliará o resultado da investigação prevista no inciso IV do art. 28 e poderá determinar a realização de:

I - investigação dos núcleos de reprodução e incubatórios de origem das aves;

II - interdição do núcleo;

III - bloqueio na emissão da GTA; e

IV - medidas adicionais de controle sanitário.

CAPÍTULO III

DOS CONTROLES DE **Salmonella spp.** NOS ESTABELECIMENTOS DE ABATE DE AVES REGISTRADOS NO SIF

Seção I

Das exigências aplicáveis aos estabelecimentos de abate registrados no SIF

Art. 33. Os estabelecimentos de abate de frangos e perus deverão instituir em seus programas de autocontrole ações de monitoramento e controle de **Salmonella spp.** desde a obtenção da matéria prima até o produto final.

Art. 34. Na recepção de frangos e perus de corte e de galinhas e perus de reprodução será verificada a informação sobre a condição sanitária para **Salmonella spp.** no Boletim Sanitário e na GTA, conforme Seção II do Capítulo II desta Instrução Normativa.

Art. 35. O monitoramento de **Salmonella spp.** em carcaças de frangos e perus será realizado pelos estabelecimentos de abate registrados no SIF por meio de ciclos de amostragem conforme disposto no Anexo II desta Instrução Normativa.

Art. 36. Para determinação dos ciclos será utilizada a classificação dos estabelecimentos de acordo com o volume de abate conforme segue:

I - estabelecimentos pequenos (P) com um abate diário inferior a 50.000 frangos ou perus.

II - estabelecimentos médios (M) com um abate diário de 50.001 a 100.000 frangos ou perus.

III - estabelecimentos grandes (G) com um abate diário de 100.001 a 200.000 frangos ou superior a 100.000 perus.

IV - estabelecimentos muito grandes (GG) com um abate diário superior a 200.000 frangos.

Art. 37. Para fins de determinação da classificação disposta no art. 36 desta Instrução Normativa, será considerado o volume médio semanal de abate.

Art. 38. O ciclo de amostragem será composto pelo número (n) de amostras a serem coletadas e o número máximo de amostras positivas aceitáveis (c).

Art. 39. Os ciclos serão independentes por espécie, sendo que os frangos de corte e as galinhas de reprodução constituirão um grupo e os perus de corte e de reprodução constituirão outro para atendimento desta Instrução Normativa.

Art. 40. Os estabelecimentos deverão manter o índice de contaminação não superior ao número máximo de amostras positivas aceitáveis (c) constantes do Anexo II desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. O ciclo será considerado violado quando o número de amostras positivas for maior que o número aceitável (c).

Art. 41. O ciclo somente será finalizado depois de recebido o último resultado, mesmo após ter sido ultrapassado o limite máximo de positivos aceitável durante a sua execução.

Parágrafo único. O ciclo não será interrompido caso não seja finalizado no mesmo ano em que tenha iniciado.

Art. 42. A coleta das amostras será realizada aleatoriamente, considerando iguais chances de todos os lotes, linhas de abate, dias e hora dos turnos de abate a serem amostrados.

Parágrafo único. Os lotes que apresentarem resultado positivo para **Salmonella Typhimurium** ou **Salmonella Enteritidis** expressos na GTA e no Boletim Sanitário serão excluídos do sorteio.

Art. 43. A coleta de amostra seguirá o disposto no Anexo IV desta Instrução Normativa e atenderá os seguintes requisitos:

I - a amostra de frango será composta por uma carcaça inteira coletada de forma aleatória imediatamente após o gotejamento e antes da embalagem primária;

II - a amostra de peru será composta por no mínimo 500 (quinhentos) gramas de partes de pele e músculo da região pericloacal, do pescoço e das asas, coletadas de uma carcaça selecionada de forma aleatória, imediatamente após o gotejamento e antes da embalagem primária; e

III - no caso de carcaças não submetidas ao processo de pré-resfriamento por imersão, a coleta será realizada após o resfriamento e antes da embalagem primária.

Art. 44. É proibida a utilização de produto com ação antimicrobiana durante a coleta.

Art. 45. A amostra será identificada e acompanhada das seguintes informações:

I - tipo de ave, frango ou peru;

II - aptidão, corte ou reprodução;

III - data, hora e turno da coleta;

IV - linha de abate;

V – número da amostra do ciclo e número do ciclo; e

VI - número do registro do estabelecimento no SIF.

Art. 46. A amostra deverá atender aos critérios de recebimento estabelecidos pelos laboratórios.

Art. 47. Após serem coletadas, as amostras serão acondicionadas e enviadas o mais breve possível ao laboratório, mantendo a temperatura entre 0°C (zero grau centígrados) e 8°C (oito graus centígrados), aceitando uma variação de 1°C (um grau centígrado) a mais ou a menos.

Parágrafo único. Caso a logística de envio da amostra não permita que a mesma chegue resfriada conforme descrito no caput deste artigo, excepcionalmente poderá ser enviada uma amostra congelada no estado sólido, desde que devidamente justificado.

Art. 48. Os seguintes registros auditáveis sobre a coleta e envio da amostra serão mantidos:

I - informações constantes do art. 45 desta Instrução Normativa;

II - informações sobre a condição sanitária das aves para **Salmonella spp.** constantes no Boletim Sanitário e na GTA;

III - estado de conservação da amostra, resfriada ou congelada; e

IV - data e hora do envio.

Art. 49. Fica a critério do estabelecimento, a escolha do laboratório que realizará o ensaio, desde que siga os critérios preconizados nesta Instrução Normativa e as metodologias preconizadas pela CGAL/SDA/MAPA.

Seção II

Das medidas de controle adotadas pelos estabelecimentos de abate

Art. 50. O abate de lotes de frangos e perus de corte e de galinhas e perus de reprodução positivos para **Salmonella spp**, exceto **Salmonella Enteritidis** e **Salmonella Typhimurium**, será realizado em separado dos demais lotes, seguido de imediata higienização das instalações e equipamentos.

Art. 51. Para o abate de lotes de frangos e perus de corte e de galinhas e perus de reprodução positivos para **Salmonella Typhimurium** ou **Salmonella Enteritidis**, serão adotadas as seguintes ações:

I - abate em separado dos demais lotes, seguido de imediata higienização das instalações e equipamentos; e

II - sequestro e destinação da produção, para tratamento térmico que garanta a eliminação desses patógenos, ou outro processo previamente aprovado pelo MAPA.

Art. 52. Os lotes de frangos e perus de corte e de galinhas e perus de reprodução, que não vierem acompanhados da GTA e Boletim Sanitário preenchidos conforme a Seção II do capítulo II desta Instrução Normativa serão abatidos adotando-se as ações constantes do art. 51 desta Instrução Normativa.

Art. 53. Quando ocorrer violação do ciclo de monitoramento de **Salmonella spp**, em frangos e perus o estabelecimento de abate deverá identificar a causa da violação, revisar os programas de autocontrole, adotar ações corretivas e preventivas com o objetivo de restabelecer a conformidade em relação a esse agente.

Art. 54. Quando ocorrer a violação de 1 (um) ciclo oficial, após ser notificado pelo SIF, o estabelecimento de abate deverá:

I - realizar investigação para identificar a causa da violação, bem como adoção de um plano de ação para prevenção de novas violações;

II - revisar os programas de autocontrole, com o objetivo de restabelecer a conformidade em relação a esse agente; e

III - comprovará ao SIF as ações adotadas, através de registros auditáveis em até 20 (vinte) dias a contar da data da notificação.

Art. 55. Quando ocorrer a violação de 2 (dois) ciclos oficiais consecutivos, após ser notificado pelo SIF, o estabelecimento de abate além de atender ao disposto no art. 54, desta Instrução Normativa deverá demandar de seus fornecedores intensificação das ações de biossegurança.

Art. 56. Quando ocorrer violação de 3 (três) ciclos oficiais consecutivos, após ser notificado pelo SIF, o estabelecimento de abate além de atender ao disposto no art. 55 desta Instrução Normativa, deverá:

I - expedir o produto final após ensaio laboratorial de pesquisa de **Salmonella spp.** em laboratórios Credenciados da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do SUASA;

II - em caso de ser detectada a presença de **Salmonella spp.**, tipificar as culturas para identificação do sorovar; e

III - em caso de serem identificados os sorovares **Salmonella Typhimurium** ou **Salmonella Enteritidis** destinação da produção para tratamento térmico que garanta a eliminação desses patógenos, ou outro processo previamente aprovado pelo MAPA.

Parágrafo único. As medidas de controle descritas no caput deste artigo serão adotadas até que se obtenha o resultado de um ciclo oficial conforme disposto no anexo III.

Art. 57. Quando o estabelecimento for notificado pelo SIF que durante a execução do ciclo oficial foram identificados os sorovares **Salmonella Typhimurium** ou **Salmonella Enteritidis** o estabelecimento deverá:

I - realizar investigação para identificar a causa, bem como adoção de um plano de ação para prevenção;

II - revisar os programas de autocontrole, com o objetivo de restabelecer a conformidade em relação a esse agente;

III – comprovará ao SIF as ações adotadas, através de registros auditáveis em até 20 (vinte) dias a contar da data da notificação;

IV - demandar de seus fornecedores intensificação das ações de biosseguridade.

Seção III

Das ações de fiscalização do SIF

Art. 58. Na recepção de frangos e perus de corte e galinhas e perus de reprodução, durante a inspeção **ante mortem** o SIF deverá conferir se as informações constantes do Boletim Sanitário e GTA atendem as determinações desta Instrução Normativa.

Art. 59. O SIF realizará a verificação do controle de **Salmonella spp.** em frangos e perus nos estabelecimentos de abate por meio de ciclos de amostragem oficiais conforme disposto no Anexo III desta Instrução Normativa.

Art. 60. O ciclo oficial será realizado conforme descrito nos arts. 36 a 48 desta Instrução Normativa.

Art. 61. O sorteio das amostras oficiais será realizado e divulgado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), sendo a grade de sorteio disponibilizada previamente aos SIFs responsáveis pela coleta.

Art. 62. As amostras oficiais serão analisadas nos laboratórios que integram a Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do SUASA.

Art. 64. Quando ocorrer violação do ciclo oficial, o SIF deverá:

I - notificar imediatamente o estabelecimento de abate; e

II - verificar as ações adotadas pelo estabelecimento, com objetivo de restabelecer a conformidade em termos do controle de **Salmonella spp.**

Art. 65. Quando a avaliação dos registros gerados pela investigação do estabelecimento de abate indicar falhas no controle de **Salmonella spp.** na cadeia produtiva de frangos e perus, a SFA nos Estados por meio de seus serviços competentes realizará auditoria na cadeia.

Art. 66. A suspensão da certificação sanitária internacional do estabelecimento poderá ocorrer a critério do DIPOA, em função do histórico do estabelecimento e do descumprimento dos requisitos sanitários para **Salmonella spp.** até que se obtenha 1 (um) ciclo oficial não violado.

§ 1º quando o estabelecimento de abate considerar que o controle de salmonela tenha se restabelecido poderá solicitar ao SIF que as amostras do ciclo oficial sejam coletadas em um intervalo de tempo menor, desde que autorizado pela CGAL e DIPOA.

§ 2º o intervalo de que trata o parágrafo 1º desse art. não poderá ser inferior a 1 (uma) amostra semanal.

Art. 67. No caso de identificação dos sorovares **Salmonella Typhimurium** ou **Salmonella Enteritidis** em amostra oficial, o SIF deverá notificar oficialmente o estabelecimento de abate e verificar o cumprimento do disposto no art 57 desta Instrução Normativa.

Art. 68. Após o término do ciclo oficial o SIF preencherá a planilha eletrônica constante do Anexo V desta Instrução Normativa e a enviará ao Serviço de Inspeção da Superintendência Federal da Agricultura no Estado correspondente, que por sua vez consolidará os dados estaduais e os encaminhará anualmente ao DIPOA, ou por sistema de informações gerenciais.

CAPÍTULO IV

DOS PROCEDIMENTOS DA REDE NACIONAL DE LABORATÓRIOS AGROPECUÁRIOS

Art. 69. A CGAL definirá e divulgará:

I - os laboratórios da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do SUASA que participarão da verificação oficial de **Salmonella spp.**; e

II - a metodologia analítica para detecção de **Salmonella spp.**

Art. 73. Os critérios de recebimento das amostras oficiais serão:

I - preenchimento dos campos da solicitação oficial de ensaio;

II - assinatura e identificação do responsável pela coleta;

III - se a amostra está devidamente lacrada e se o número do lacre corresponde ao indicado na solicitação oficial de ensaio; e

IV - se as condições de acondicionamento e temperatura estão de acordo com o estabelecido nesta Instrução Normativa.

Parágrafo único. As amostras que estiverem em desacordo com os critérios de recebimento dispostos nos incisos I a IV deste artigo serão rejeitadas pelo laboratório, que emitirá o termo de rejeição conforme modelo estabelecido pela CGAL.

Art. 70. O preparo da amostra de carcaça de frango para a detecção de **Salmonella spp.** será realizado colhendo-se 25 (vinte e cinco) gramas de pele e músculo, das regiões pericloacal, asa e pescoço de cada carcaça.

Art. 71. O preparo da amostra de peru para a detecção de **Salmonella spp.** será realizado colhendo-se 25 (vinte e cinco) gramas do material encaminhado.

Art. 72. O resultado será expresso como presença ou ausência de **Salmonella spp.** em 25 (vinte e cinco) gramas e incluirá a metodologia utilizada.

Art. 73. Os resultados dos ensaios das amostras oficiais serão encaminhados aos SIFs e aos respectivos Serviços de Inspeção das SFAs nos Estados pela CGAL.

Art. 74. As culturas positivas de **Salmonella spp.** isoladas de amostras oficiais serão encaminhadas até o dia 5 (cinco) de cada mês para identificação do sorovar de acordo com instruções específicas estabelecidas pela CGAL.

Art. 75. Para a identificação e caracterização das culturas positivas dispostas no art. 74 desta Instrução Normativa o laboratório responsável deverá:

I - realizar os procedimentos de seleção, isolamento e testes bioquímicos para confirmação do gênero **Salmonella**;

II - realizar a identificação dos sorovares;

III - manter atualizado o banco de dados do perfil genético dos sorovares isolados; e

IV - encaminhar o relatório dos resultados da identificação dos sorovares até o dia 10 (dez) de cada mês aos Serviços de Inspeção das SFAs nos Estados, à CGAL e ao DIPOA via eletrônica ou por sistema de informações gerenciais.

Parágrafo único. Quando forem identificados os sorovares **Salmonella Typhimurium** ou **Salmonella Enteritidis** o laboratório responsável notificará imediatamente o SIF correspondente e posteriormente encaminhará o relatório previsto no inciso IV deste artigo.

Capítulo V

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 76. O SSA e o SVE em que se localiza o estabelecimento avícola comercial de frangos e perus de corte são os organismos responsáveis, na sua área de atuação e competência, pela definição das medidas para a solução dos problemas de natureza sanitária envolvendo **Salmonella spp.**, observando o estabelecido na legislação vigente.

Art. 77. As ações de monitoramento e controle de **Salmonella spp.** previstas nesta Instrução Normativa serão avaliadas e revistas sistematicamente pelo DSA e DIPOA para o estabelecimento de metas que visem reduzir a prevalência desse agente e estabelecer um nível adequado de proteção ao consumidor.

Art. 78. O DIPOA, o DSA e a CGAL serão responsáveis pela avaliação e gestão dos resultados do banco de dados do perfil genético dos sorovares de **Salmonella spp.**

Art. 79. Serão aplicadas as sanções administrativas previstas na legislação aos responsáveis pelos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte e pelos estabelecimentos de abate dessas aves registrados no SIF que não observarem as determinações constantes desta Instrução Normativa, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis.

Art. 80. Os estabelecimentos têm o prazo de 90 (noventa) dias a contar da data da publicação desta Instrução Normativa para se adequarem à mesma.

Art. 81. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 82. Esta Instrução Normativa altera o inciso I do art. 1º da Instrução Normativa SDA nº 10, de 11 de abril de 2013, que passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 1º

.....

I – estabelecimentos avícolas de corte que abatem aves em estabelecimentos de abate registrados nos serviços de inspeção estadual ou municipal e de postura comercial não adequados aos procedimentos de registro, de acordo com a legislação vigente; (NR)”

Art. 83. Fica revogada a Instrução Normativa nº 70, de 6 de outubro de 2003.

DÉCIO COUTINHO

ANEXO I

Amostragem para coleta de amostras nos estabelecimentos avícolas

Número de galpões no núcleo	Número de galpões a serem monitorados
1 a 3	todos
4	3
5 a 10	4
11 em diante	5

ANEXO II

1. Da amostragem de autocontrole para o abate de frangos

Prevalência esperada 20%, Probabilidade de 80%

Classificação dos estabelecimentos	n	c	Nº de ciclos/ano	Frequência de coleta
P	8	2	6	1 amostra/semana
M	26	6	4	2 amostras/semana
G	51	12	5	5 amostras/semana
GG	51	12	10	10 amostras/semana

n= número de amostras a serem coletadas c= número máximo de amostras positivas aceitáveis

2. Da amostragem de autocontrole para o abate de perus

Prevalência esperada 20%, Probabilidade de 80%

Classificação dos estabelecimentos	n	c	Nº de ciclos/ano	Frequência de coleta
P	8	2	6	1 amostra/semana
M	26	6	4	2 amostras /semana
G	51	12	5	5 amostras/semana

n= número de amostras a serem coletadas c= número máximo de amostras positivas aceitáveis

ANEXO III

1. Da Amostragem oficial para o abate de frangos

Prevalência esperada 20%, Probabilidade de 80%

Classificação dos estabelecimentos	n	c	Nº de ciclos/ano	Frequência de coleta
P	8	2	2	1 amostra/3 semanas
M	8	2	2	1 amostra/3 semanas

G	8	2	3	1 amostra/2 semanas
GG	8	2	3	1 amostra/2 semanas

n= número de amostras a serem coletadas c= número máximo de amostras positivas aceitáveis

2. Da amostragem oficial para o abate de perus

Prevalência esperada 20%, Probabilidade 80%

Classificação dos estabelecimentos	n	c	Nº de ciclos/ano	Frequência de coleta
P	8	2	2	1 amostra/3 semanas
M	8	2	2	1 amostra/3 semanas
G	8	2	3	1 amostra/2 semanas

n= número de amostras a serem coletadas c= número máximo de amostras positivas aceitáveis

ANEXO IV

Planilha eletrônica de resultados