

Inspeção de Aves

Legislação aplicada

César Plínio Mantuano Barradas
Auditor Fiscal Federal Agropecuário

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Decreto nº 9.013, de 29/03/2017

- RIISPOA – Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18/12/1950, e a Lei nº 7.889, de 23/11/1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
- Legislação complementar: Portarias, Instruções Normativas, Resoluções, Norma Interna e outros dispositivos infralegais.

Slide 2

FFF1

O RIISPOA deve ser sempre o norte. Em documentos oficiais, qualquer ato normativo deve ser sempre citado em consonância com o RIISPOA. Documentos infralegais não devem ser citados em autos de infração ou qualquer outro documento como embasamento para uma ação fiscal ou medida cautelar.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Portaria nº 210, de 10/11/1998

- Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves.
 - ✓ Anexo I: Definições
 - ✓ Anexo II: Instalações e equipamentos relacionados com a técnica de inspeção *ante mortem* e *post mortem*
 - ✓ Anexo III: Higiene do ambiente da inspeção *ante mortem* e *post mortem*
 - ✓ Anexo IV: Inspeção *ante mortem*
 - ✓ Anexo V: Inspeção *post mortem*
 - ✓ Anexo VI: Esquema de trabalho do SIF nos matadouros de aves

PORTARIA Nº 74, DE
07/05/2019

NOTA TÉCNICA Nº
2/2019/UTVA-
DIPOA/DIPOA/SDA/MAPA

Slide 3

FFF2 Revogação parcial da Portaria 210/1998.
Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Portaria nº 74, de 07/05/2019

- Anexo II, Item 4.5.6
- ✓ Cada tanque do sistema de pré-resfriadores contínuos por imersão deve ser completamente esvaziado, limpo e desinfetado, ~~no final de cada período de trabalho (oito horas) ou, quando se fizer necessário, a juízo da Inspeção Federal~~ **pelos menos nos intervalos dedicados à higienização pré-operacional.**

Slide 4

FFF3

Revogação parcial da Portaria 210/1998.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Portaria nº 74, de 07/05/2019

- Anexo II, Item 4.6
- ✓ Destinado ao escoamento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento. Ao final desta fase, a absorção da água nas carcaças de aves submetidas ao pré-resfriamento por imersão, não deverá ultrapassar a 8% de seus pesos. O gotejamento deverá ser realizado, imediatamente após o pré-resfriamento, ~~com as carcaças suspensas pelas asas ou pescoço~~, em equipamento de material inoxidável, dispendo de calha coletora de água de gotejamento, suspensa e disposta ao longo do transportador. Processos tecnológicos diferenciados que permitam o escoamento da água excedente nas carcaças de aves decorrente da operação de pré-resfriamento por imersão em água poderão ser autorizados, desde que aprovados pelo DIPOA.

Slide 5

FFF4 Revogação parcial da Portaria 210/1998.
Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Portaria nº 74, de 07/05/2019

- Anexo II, Item 5.2.4
- ✓ **A temperatura das carnes manipuladas na entrada desta seção não poderá exceder 7°C. A variação aceitável de temperatura dos produtos no ambiente de corte e manipulação deve ser estabelecida e validada como base em microbiologia preditiva, de forma a garantir a manutenção do binômio tempo e temperatura que garanta a ausência de multiplicação de patógenos e a produção de toxinas, respeitando o resfriamento dos cortes a 4°C em 4 horas.**

Slide 6

FFF5

Revogação parcial da Portaria 210/1998.

Foi esclarecido que cada estabelecimento deve apresentar o seu estudo de microbiologia preditiva, devido às peculiaridades do processo.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Portaria nº 74, de 07/05/2019

- Anexo VI, Item 2.15.2.9
 - ✓ i) Frequência dos testes: ~~recomenda-se no mínimo 1 (um) teste para cada turno de trabalho (quatro horas)~~ dentro da **Verificação Oficial do autocontrole relativo aos controles de composição de produtos e prevenção de fraude.**

Slide 7

FFF6

Revogação parcial da Portaria 210/1998.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Portaria nº 74, de 07/05/2019

- Item revogados
- ✓ Anexo II, Item 9.4: Os estabelecimentos que não possuírem graxaria, deverão instalar forno crematório, construído de alvenaria ou outro material apropriado, destinado à incineração de carcaças condenadas pela Inspeção, bem como de aves chegadas mortas ou que tenham morrido na plataforma de recepção.
- ✓ Anexo III, Item 3.5.7: Esteira transportadora de carcaças e miúdos: Sempre que usadas, deverão prever sistema de lavagem contínua com água preferentemente morna.

Slide 8

FFF7

Revogação parcial da Portaria 210/1998.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Portaria nº 74, de 07/05/2019

- Item revogados
- ✓ Anexo V, Item 9.3: O número de funcionários especificados na Tabela abaixo, será referente, tão somente, às necessidades junto às linhas de inspeção, não computando outras necessidades, devendo, portanto, ser observado o disposto na Portaria n.º 082, de 27 de fevereiro de 1976. Devem ainda ser observadas particularidades de cada indústria, constituindo-se, portanto, em referência básica e não absoluta.
- Item vigente: Anexo V, itens 8.1.1 (A), 8.2.1 (B), 8.3.1 (C) - tempo mínimo de 2 (dois) segundos por ave para a realização do exame.

Nº de AIF = velocidade do abate/1800 (arredondamento )

FFF8

Sobre a velocidade máxima do abate permitida, ficou decidido que esta deveria atender a fórmula disposta no slide, considerando os 2 seg/ave.

Contudo, algumas plantas tiveram suas velocidades aprovadas com base na tabela que foi revogada.

Então, cada AFFA deveria avaliar a situação da planta fiscalizada: se o processo não está aprovado conforme a métrica atualmente prevista; ou se a métrica ora aprovada está equivocada, considerando que a tabela revogada foi usada como modelo por ocasião da aprovação, ou ainda se o estabelecimento não está cumprindo a aprovação do projeto.

Ainda assim, qualquer diminuição na velocidade de abate só será determinada após o posicionamento do DIPOA sobre o assunto, com as devidas orientações, o que ocorreria após o término de todas as turmas.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Portaria nº 74, de 07/05/2019

- Item revogados
- ✓ Anexo VII: Controle da procedência das aves, veículo e a correlação com a inspeção post-mortem.
- ✓ Anexo VIII: Movimento mensal de destinação das aves abatidas passadas pela inspeção final.
- ✓ Anexo IX: Destinos e critérios de julgamento em aves

NOTA TÉCNICA Nº
2/2019/UTVA-
DIPOA/DIPOA/SDA/MAPA

Slide 10

FFF9

Revogação parcial da Portaria 210/1998.

Esses anexos serão substituídos com a publicação da norma operacional.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Memorando nº 79/2013/CGI, de 29/08/2013

- Harmonização dos procedimentos de inspeção *ante mortem* e *post mortem* em aves:

- ✓ IAM

- Objetivos
- Atribuição, exame visual x exame clínico
- Amostragem, procedimentos, ações fiscais
- Avaliação dos animais
- Destinação dos lotes

- ✓ IPM

- Objetivos, diretrizes, resultados

Slide 11

FFF10 Enquanto não for publicada a norma operacional, este memorando traz os procedimentos adotados para inspeção ante e post mortem, muitos dos quais serão absorvidos pela nova norma.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Instrução Normativa nº 50/2013, de 24/09/2013

- Última alteração da lista de doenças dos animais passíveis da aplicação de medidas de defesa sanitária animal.
- A notificação da suspeita ou ocorrência de doença listada é obrigatória para qualquer cidadão, bem como para todo profissional que atue na área de diagnóstico, ensino ou pesquisa em saúde animal.

FFF11 Lista de doenças de notificação obrigatória.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Instrução de Serviço nº 002/2002/DOI/DIPOA

- Procedimentos necessários para operacionalização do sistema de notificação mensal ao SSA, de ocorrências de enfermidades em animais abatidos e a destinação das carcaças/vísceras.
- SIGSIF: apenas os mapas estatísticos 2 e 10 são de responsabilidade do Serviço Oficial.
- Lançamento de doenças de notificação obrigatória: estudo de registro em andamento.

Slide 13

FFF12 Será reformulada e substituída por uma novo manual, considerando a substituição do SIGSIF por outra plataforma.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Resolução nº 8, de 19/06/2018

- Altera a Resolução nº 4, de 04/10/2011: Emprego do sistema de lavagem de carcaças no processo de abate de aves, como alternativa a prática do refile.
- Protocolo: tempo de exposição das carcaças a lavagem; volume de água utilizado por carcaça; localização e número de aspersões, pressão e direcionamento dos jatos d'água; análises microbiológicas (controle de higiene do processo de abate); procedimentos de monitoramento e verificação dos requisitos; e descrição das ações preventivas e corretivas em casos de desvios.
- Nota Técnica DICA0 nº 001/2012, de 09/08/2012: Instruções complementares para operacionalização da Resolução nº 4/2011 (obrigatoriedade do refile da contaminação biliar).

FFF13 Ficou definido que as Resoluções permitem apenas uma das alternativas para a eliminação da contaminação gastrointestinal visível: ou lavagem, ou refile. Não será permitido o emprego dos dois procedimentos de forma concomitante.

Refile da contaminação biliar continua obrigatório.

As manchas, caracterizadas por persistência de uma pigmentação amarelada na pele, após a lavagem da contaminação gastrointestinal, não poderão ser refileadas após os chuveiros, devendo as carcaças serem condenadas.

Os protocolos serão avaliados pelos SIPOAs.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Instrução Normativa nº 17, de 07/04/2006

- Plano Nacional de Prevenção da Influenza Aviária e de Controle e Prevenção da Doença de Newcastle.
- ✓ Art. 5 § 2º Cabe ao DIPOA:
 - Informar imediatamente ao SSA, a identificação da ocorrência de mortalidade acima de 10% em lotes de aves de corte, ocorrida num período inferior a 72 horas, descritas no boletim sanitário;
 - Informar imediatamente ao SSA, a identificação de sinais característicos de IA ou NC, durante a inspeção *ante mortem* do lote;
 - Vigilância ativa para IA e NC, mediante coleta de amostras biológicas em abatedouros, no momento da inspeção das aves.

Slide 15

FFF14 Traz os procedimentos de vigilância ativa de NC e IA discutidos nos slides de inspeção ante mortem.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Circular nº 27/2006/DIPOA, de 28/06/2006

- Procedimentos para atendimento a Instrução Normativa nº 17/2006, considerando as atividades e atribuições que cabem ao DIPOA:
 - ✓ Formulário SIF/PNSA 01 – Registro de Inspeção *Ante Mortem*;
 - ✓ Formulário SIF/PNSA 02 – Notificação de Mortalidade Alta/ Suspeita de Doenças em Lotes de Aves;
 - ✓ Formulário SIF/PNSA 03 – Relatório de Necropsia;
 - ✓ Formulário SIF/PNSA 04 – Coleta e Envio de Amostras para Análise em Laboratório Oficial.

Slide 16

FFF15 Formulários atualmente utilizados para controle de mortalidade e recebimentos de aves que deixarão de existir após a publicação da norma operacional. Continuar utilizando-os até a publicação da nova norma.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Circular nº 06/2007/DICAO/CGI/DIPOA, de 05/02/2007

- Aditamento à Circular nº 27/2006/DIPOA
 - ✓ Procedimentos para monitoria ativa de NC e IA pelo SIF junto a plantas de abate de aves.
 - Fatores indicativos de colheita de material em aves, para vigilância de doença de IA e NC – aves vacinadas, aves de postura e descarte – **coletar só swabs.**

FFF16 Informação sobre peculiaridade na coleta de amostras para aves vacinadas, de postura ou de descarte, quando verificada mortalidade alta.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Circular nº 13/2007/DICAO/CGI/DIPOA, de 17/04/2007

- Aditamento à Circular nº 27/2006/DIPOA
- ✓ Procedimentos para monitoria ativa de NC e IA pelo SIF junto a plantas de abate de aves.
- Estabelece que as informações e respaldos para certificação internacional, quanto à criação das aves, deve ser apresentada na forma de **Boletim Sanitário** padronizado com 24 horas de antecedência à chegada do lote.

FFF17 Modelo atual do Boletim Sanitário que será substituído após publicação da nova norma.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Circular nº 04/2008/DICAO/CGI/DIPOA, de 31/01/2008

- Aditamento à Circular nº 27/2006/DIPOA
- ✓ Procedimentos para monitoria ativa de NC e IA pelo SIF junto a plantas de abate de aves.
- Divulga o Ofício Circular nº 157/2007/DSA, que traz informações sobre a **amostragem** estabelecida para os procedimentos de vigilância estabelecidos pelo PNSA.

Slide 19

FFF18 Documento que determina a amostragem utilizada nas coletas de material de lotes com mortalidade alta.
Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Memorando nº 43/2018/DSAV/CAT/ CGSA/DSA/SDA/MAPA, DE 05/06/2018

- Procedimentos operacionais do SIF para mortalidade de aves acima de 10% total no lote.
- ✓ Para o cálculo de "Mortalidade Total", a "Mortalidade Recente" não deve incluir as aves mortas durante os procedimentos de apanha, transporte e carregamento, e sim, somente as aves que porventura tenham morrido entre a emissão boletim sanitário e o início dos procedimentos de apanha.

FFF19 Para cálculo da mortalidade total, não incluir as aves mortas no transporte na mortalidade recente. Informação em revisão pelo DSA.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Memorando nº 34/2018/DINSP/CSI/ CGI/DIPOA/SDA/MAPA, DE 02/10/2018

- Procedimentos operacionais do SIF para mortalidade de aves - REITERA
 - ✓ Mortalidade superior a 10% na granja.
 - ✓ A mortalidade igual ou superior a 1% durante o transporte das aves, do galpão até o abatedouro, deve ser comunicada imediatamente ao SSA.
 - ✓ Identificação de sinais clínicos sugestivos de IA ou NC devem ser imediatamente comunicados ao SSA, ou ao SVE, seguido de paralisação das atividades de abate.

FFF20 Procedimentos de vigilância ativa reiterados pelo DSA.
Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Plano de contingência para IA e NC – Versão 1.4 – Abril/2013

- Anexo VII - Formulação dos meios de transporte e preparo dos tubos para colheita
- ✓ Nota Técnica CSA nº 2/09: Acondicionamento e conservação de amostras para pesquisa viral – divulgada pela Circular nº 290/2009/CGPE/DIPOA, de 31/03/2009

FFF21 Método de conservação do material de coleta.
Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Ofício Circular DSA nº 04, de 11/01/2010

- Estabelece os procedimentos adotados quando a diferença entre o número de animais recebidos no caminhão e o número descrito na GTA não ultrapassar 3%.
- ✓ Se o número de animais for inferior: abate normal e notificação ao SSA.
- ✓ Se o número de animais for superior: abate normal, termo de ocorrência para empresa, notificação ao SSA e manifestação por parte da empresa sobre o motivo das inconformidades. Avaliação de recorrência dos fatos.
- ✓ Ofício nº 086/2013/SSA, de 27/03/2013: retificação.

FFF22

Documentos citados nas palestras de inspeção ante mortem, sobre a permissão da discrepância de até 3% de aves, quando comparados os números informados no documento com o número real de aves no caminhão. Informação em revisão pelo DSA.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Instrução Normativa nº 20, de 21/10/2016

- Controle e monitoramento de *Salmonella* spp. nos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte e nos estabelecimentos de abate de frangos, galinhas, perus de corte e reprodução, registrados no SIF, com objetivo de reduzir a prevalência desse agente e estabelecer um nível adequado de proteção ao consumidor.
- Os estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte deverão implementar um programa de controle e monitoramento para *Salmonella* spp. nos seus plantéis avícolas (Seções I e II, Capítulo III).

FFF23 Ato normativo que estabelece o monitoramento de Salmonella spp no abate de aves pela empresa, com verificação oficial.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Instrução Normativa nº 20, de 21/10/2016

- Ações de fiscalização do SIF
 - ✓ Conferir se as informações constantes do Boletim Sanitário e GTA atendem as determinações da IN.
 - ✓ Verificação do controle de *Salmonella* spp. por meio de ciclos de amostragem oficiais.
 - ✓ Quando ocorrer violação do ciclo oficial, o SIF deve:
 - I - notificar imediatamente o estabelecimento de abate;
 - II - verificar as ações adotadas pelo estabelecimento, com objetivo de restabelecer a conformidade em termos do controle de *Salmonella* spp.

FFF24 Ações fiscais do SIF em caso de violação.
Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Instrução Normativa nº 20, de 21/10/2016

- Ações de fiscalização do SIF
 - ✓ No caso de identificação dos sorovares *Salmonella* Typhimurium ou *Salmonella* Enteritidis em amostra oficial, o SIF deve:
 - I - notificar o estabelecimento de abate;
 - II - realizar investigação para identificar a causa, bem como adoção de um plano de ação para prevenção;
 - III - revisar os programas de autocontrole, com o objetivo de restabelecer a conformidade em relação a esse agente;
 - IV - comprovar ao SIF as ações adotadas, por meio de registros auditáveis em até vinte dias a contar da data da notificação;
 - V - solicitar dos seus fornecedores intensificação das ações de biossegurança.

FFF25 Ações fiscais do SIF em caso de violação.
Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Instrução Normativa nº 20, de 21/10/2016

- O abate de lotes de frangos e perus de corte e de galinhas e perus de reprodução positivos para *Salmonella* spp. será realizado em separado dos demais lotes, seguido de imediata higienização das instalações e equipamentos.
- O abate de lotes de frangos e perus de corte e de galinhas e perus de reprodução positivos para *Salmonella* Enteritidis e *Salmonella* Typhimurium será realizado em separado dos demais lotes, seguido de imediata higienização das instalações e equipamentos, com sequestro e destinação da produção para tratamento térmico que garanta a eliminação desses patógenos ou fabricação de carne mecanicamente separada.

FFF26 Obrigatoriedade do abate em separado para lotes positivos para Salmonella.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Instrução Normativa nº 20, de 21/10/2016

- Abate de galinhas poedeiras de descarte
- ✓ Cumprimento da IN 20/2016, a partir do recebimento das aves no abatedouro: o estabelecimento deve realizar o cumprimento do programa de controle e monitoramento no que refere à realização dos ciclos previstos.
- ✓ Avaliação da documentação sanitária referente à condições sanitárias das aves: atender à IN 10/2013, de 11/04/2013 – a cada 4 meses.

FFF27 Informação sobre o laudo que deve acompanhar os lotes de galinhas, que tem validade de 4 meses, considerando o atendimento da biossegurança.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Memorando nº 345/2017/CRISC/CGPE/DIPOA/SDA/MAPA, de 09/11/2017

- Padronização dos procedimentos de fiscalização referente à aplicação da IN 20/2016.
- Procedimentos para tomada de ações fiscais em casos de violação de ciclos oficiais em até 3x consecutivas.
- Lavratura de Auto de Infração.
- Suspensão de certificação sanitária internacional.

FFF28 Regras para tomadas de ações em casos consecutivos de violações do controle de Salmonella.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Ofício Nº 2/2019/CSI/CGI/DIPOA/SDA/MAPA, de 12/04/2019.

- Proibição de serem abatidas de forma concomitante, em linhas de produção paralelas, aves oriundas de núcleos positivos e negativos;
 - Obrigatoriedade de higienização das instalações quando houver o abate de aves oriundas de núcleos negativos, após o abate de aves de núcleos positivos;
 - Impossibilidade do abate intercalado de aves oriundas de núcleos positivos e negativos.
- ✓ Esta restrição impede, inclusive, que o estabelecimento considere as aves oriundas de núcleos negativos como se fossem de núcleos positivos (“positivar” os negativos).

FFF29

Aves de lotes positivos e negativos não podem ser abatidas em conjunto nem em linhas de abate consideradas concomitantes. Qualquer etapa em que haja mistura de produtos dos abates de linhas diferentes é considerada concomitante.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Circular nº 668/2006/CGPE/DIPOA, de 19/09/2006

- Diretrizes para preparação de Plano de APPCC (HACCP) para o processo de abate de aves
 - ✓ PCC1Q (Presença de resíduos nos produtos acima do LMR)
 - ✓ PCC1B (Presença de contaminação gastrintestinal/biliar como indicador da presença de *Salmonella* sp. – disseminação)
 - ✓ PCC1F (Presença de metais em nível inaceitável)
 - ✓ PCC2B (Multiplicação de *Salmonella* sp.)

Slide 31

FFF30 Essa circular deve ser cancelada pelo DIPOA pois engessa um programa de autocontrole. Enquanto isso não ocorre, são obrigatórios esses PCCs no processos de abate de aves. A empresa deve embasar técnica e cientificamente se quiser fazer algo diferente do proposto na circular 668/2006.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Instrução Normativa nº 04, de 31/03/2000

- Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada (CMS) de Aves, Bovinos e Suínos.
 - ✓ Proibida utilização de cabeças e pés;
 - ✓ Destinada a elaboração de produtos cárneos industrializados cozidos específicos
 - ✓ Conservação da matéria-prima: tempo x temperatura;
 - ✓ Conservação e transporte do produto final: resfriada/ congelada;
 - ✓ Critérios físico-químicos e microbiológicos
 - ✓ A temperatura da sala não deverá ser superior a +10°C

FFF31

Características de processo, físico-químicas e microbiológicas do CMS.

Independente de ser obtido de lote de aves positivo ou negativo, para *Salmonella* spp, *S. tiphymurium* ou *S. enteritidis*, tem que atender o critério microbiológico para *Salmonella* (n=5, c=2).

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Instrução Normativa nº 17, de 29/05/2018

- Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Produto Carneio Temperado.
- ✓ É todo o produto obtido de carnes, miúdos ou partes comestíveis das diferentes espécies animais, seguida da especificação que couber, condimentado, com adição ou não de outros ingredientes, com ou sem recheio, resfriado ou congelado.
- ✓ Ingredientes obrigatórios: sal e condimentos (1%, no mínimo).
- ✓ Ingredientes opcionais: Adição máxima de 2% de proteínas de origem animal e vegetal, na forma de proteína agregada.

Slide 33

FFF32 No caso dos produtos de aves, esse RTIQ inclui as aves temperadas e os cortes temperados, porque temperado é sal + condimento, obrigatoriamente.

Os cortes salgados deverão ser avaliados pela DREP.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Instrução Normativa nº 32, de 03/12/2010

- Estabelece os parâmetros para avaliação do teor total de água contida nos cortes de frangos, resfriados e congelados (umidade, proteína, RUP).
 - ✓ Peito e meio peito
 - ✓ Carne de peito de frango sem pele
 - ✓ Coxa
 - ✓ Sobrecoxa
 - ✓ Coxa com sobrecoxa
- Ofício nº 117/GAB/DIPOA/2011, de 27/07/2011, complementado pelo Memorando nº 223/2011/GAB/DIPOA, de 22/09/2011.

Slide 34

FFF33 Parâmetros de RUP para cortes. Embora haja consideração sobre a necessidade de revisão desses parâmetros, a IN 32/2010 está vigente. Só serão atuados os desvios descritos no ofício 117/2011 complementado pelo memorando 223/2011, umidade elevada ou RUP elevado associado a proteína baixa.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Instrução Normativa nº 23, de 03/09/2013

- Estabelece os parâmetros para avaliação do teor total de água contida nos frangos resfriados (umidade, proteína, RUP).

FFF34

Parâmetros de RUP.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Instrução Normativa nº 03/2000, de 17/01/2000

- Regulamento Técnico de Métodos de Insensibilização para o Abate Humanitário de Animais de Açougue.
 - ✓ Requisitos aplicáveis aos estabelecimentos de abate
 - ✓ Contenção/ Descarga/ Manuseio
 - ✓ Métodos de insensibilização
 - Método elétrico – eletronarcose
 - Método da exposição à atmosfera controlada
 - ✓ Sangria

FFF35 Ato normativo que traz os requisitos de abate humanitário, para conhecimento.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Instrução Normativa nº 22/2005, de 24/11/2005

- Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado.
- ✓ Informações, escritas ou ilustrativas, que induzam o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano.
- ✓ Destaque da presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios do produto.
- ✓ Demonstração de propriedades que não possam ser comprovadas
- ✓ Informações obrigatórias determinadas pela IN.

FFF36 Ato normativo que traz os requisitos de rotulagem, para conhecimento.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Instrução Normativa nº 22/2005, de 24/11/2005

- Denominação de venda e marca comercial do produto
- Composição do produto e lista de ingredientes
- Conteúdos líquidos
- Identificação da origem
- Razão social, endereço do estabelecimento e CNPJ
- Razão social, endereço do importador e CNPJ, no caso de produtos de origem animal importado
- Categoria do estabelecimento
- Carimbo oficial da Inspeção Federal
- Conservação do produto
- Identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade
- Indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº ____/____
- Instruções sobre o preparo e uso, quando necessário.

FFF37 Ato normativo que traz os requisitos de rotulagem, para conhecimento.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Resolução RDC nº 13/2001, de 02/01/2001

- Regulamento técnico para instruções de uso, preparo e conservação na rotulagem de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados.
- ✓ Na rotulagem da carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados, além dos dizeres exigidos para os alimentos em geral e específicos, deve constar, obrigatoriamente, as expressões em destaque:

FFF38 Ato normativo que traz os requisitos de rotulagem específica para carne de aves, para conhecimento.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Resolução RDC nº 13/2001, de 02/01/2001

Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde.

Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas.

Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.

Consuma somente depois de cozido, frito ou assado completamente.

FFF39 Ato normativo que traz os requisitos de rotulagem específica para carne de aves, para conhecimento.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Resolução RDC nº 13/2001, de 02/01/2001

- ✓ As instruções mínimas obrigatórias podem ser complementadas com ilustrações, de forma a facilitar a sua compreensão.
- ✓ A apresentação e distribuição da informação mínima obrigatória devem atender o estabelecido no Regulamento Técnico referente à Rotulagem de Alimentos Embalados.
- ✓ As receitas culinárias não são caracterizadas como instruções mínimas obrigatórias para controle da Salmonella.

FFF40 Ato normativo que traz os requisitos de rotulagem específica para carne de aves, para conhecimento.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Portaria nº 368, de 04/09/1997

- Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de elaboração para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos (BPF).
- ✓ Objetivo: estabelecer os princípios gerais para a recepção de matérias primas que assegurem qualidade suficiente para não oferecer riscos à saúde humana, a fim de obter alimentos aptos para o consumo humano.

FFF41

BPF, para conhecimento.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Memorando nº 105/2018/CRISC/CGPE/DIPOA/SDA/MAPA

- Portaria de Consolidação nº 05/2017.
- Orientações ao SIF sobre verificação oficial de água de abastecimento.
 - ✓ Número mínimo de amostras e frequência de análise para o autocontrole dependerá da origem da água de abastecimento.
 - ✓ Parâmetros físico-químico: Cloro, pH, turbidez e coloração.
 - ✓ Parâmetros microbiológicos: coliformes totais e *Escherichia coli*.

Slide 43

FFF42 Memorando que traz instruções sobre verificação oficial de água de abastecimento.

Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020

Norma Interna DIPOA/SDA nº 01/2017, de 08/03/2017

- Estabelece as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados (SIF) ou relacionados (ER) junto ao DIPOA/SDA, bem como o manual de procedimentos.

FFF43 Para conhecimento, discutido em outras palestra.
Fernando Fagundes Fernandes; 06/02/2020



Obrigado