

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 06/08/2021 | Edição: 148 | Seção: 1 | Página: 7

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria de Defesa Agropecuária

PORTARIA N° 362, DE 12 DE JULHO DE 2021 (*)

Altera o anexo X da Instrução Normativa SDA nº 60, de 20 de dezembro de 2018, que trata dos controles microbiológicos em carcaça de suínos e em carcaça e carne de bovinos em abatedouros frigoríficos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 21 e 63 do Anexo I do Decreto nº 10.253, de 10 de fevereiro de 2020, tendo em vista o disposto na Lei 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 21000.047311/2021-45, resolve:

Art. 1º O Anexo X, da Instrução Normativa SDA n.º 60, de 20 de dezembro de 2018, passa a vigorar com o seguinte redação:

"ANEXO X

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

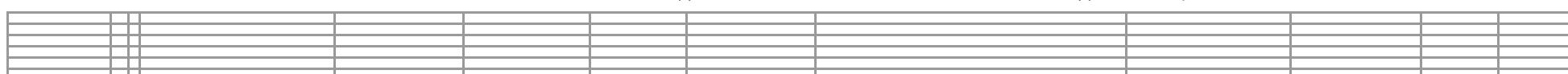
SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL

MEMORANDO N°	//
ASSUNTO: Verificação oficial de STEC e Salmonella spp. em carne de bovinos	
Encaminhamos informações referentes a verificação oficial de STEC e Salmonella spp. em carne de bovinos	
EMPRESA :	SIF:
ENDEREÇO:	CEP:
MUNICÍPIO:	UF:
TELEFONE:	e-mail:

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO DE ACORDO COM O VOLUME DE ABATE

CÓD.	BOVINOS
P	ATÉ 200 BOVINOS/DIA
M	DE 201 A 500 BOVINOS/DIA
G	DE 501 A 800 BOVINOS/DIA
GG	ACIMA DE 800 BOVINOS/DIA

						LOTE - Informações do Lote referente a coleta da amostra (produto)	TAMANHO DO LOTE	Número lacre	SOA	Estac consi
		Data	Dia da		Hora da coleta	amostrado) Data de produção/abate - Data da embalagem/desossa	(n° / Kg)			da ar
	Classificação P/M/G/GG	coleta amostra	semana	Turno	da amostra	-descrição do produto e/ou identificação do lote				
SIPOA										



SIPOA - Informar o número da regional do SIPOA

UF - Informar a UF de localização do SIF

SIF - Informar o número do SIF

Classificação dos estabelecimentos - informar se P, M, G ou GG de acordo com a média diária de animais abatidos

DATA COLETA AMOSTRA - Informar a data da coleta da amostra oficial. DD/MM/AAAA

DIA DA SEMANA - informar com as 3 primeiras letras (SEG-TER-QUA-QUI-SEX-SAB-DOM)

TURNO: 1, 2 ou 3 - códigos referentes às amostras coletadas no primeiro, segundo ou terceiro turno

HORA DA COLETA DA AMOSTRA: informar a hora inteira da efetiva realização da coleta da amostra (ex: 8, 14, 20...)

LOTE: Informar a identificação do lote correspondente à coleta da amostra. Devem estar identificadas: a data da produção/abate, data da embalagem ou desossa (no caso de recortes) e descrição do produto coletado além da identificação específica contida (observada) no rótulo do produto coletado referente ao lote determinado pela empresa (ex: código aposto pela empresa como identificação do produto , nome do produto, código de rastreabilidade, etc.)

TAMANHO DO LOTE (nº e kg): Informar tamanho e peso do lote amostrado (consiste no número de sacos/caixas e o peso em kg correspondente ao total amostrado)

NÚMERO DO LACRE: Informar o número do lacre da amostra oficial.

SOA: Informar a identificação da Solicitação Oficial de Análise (SOA) que acompanhará a amostra até o laboratório.

ESTADO DE CONSERVAÇÃO DA AMOSTRA: Informar o estado de conservação da amostra para envio ao laboratório (RESFRIADA ou CONGELADA)

RESULTADOE. coliO157:H7 - Informar o resultado emitido pelo laboratório (PRESENTE ou AUSENTE)

RESULTADOE. coliNÃO O157:H7 - Informar o resultado emitido pelo laboratório (PRESENTE ou AUSENTE)

SOROGRUPOE. coliNÃO O157:H7: Informar o resultado do sorogrupo identificado, podendo ser O26, O45, O103, O111, O121 e O145;

RESULTADOS~~Salmonell~~assp.: Informar o resultado emitido pelo laboratório (PRESENTE ou AUSENTE)

RESPONDER AS SEGUINTE PERGUNTAS:

O RESULTADO APRESENTOU PRESENÇA DE: Salmonella spp. SIM () NÃO ()

O RESULTADO APRESENTOU PRESENÇA DE : STEC SIM () NÃO ()

SE ALGUMA RESPOSTA ACIMA FOR SIM, RESPONDER AS DEMAIS PERGUNTAS:

A EMPRESA FOI NOTIFICADA OFICIALMENTE SOBRE O RESULTADO ? () SIM () NÃO ANEXAR A NOTIFICAÇÃO.

A EMPRESA APRESENTOU AS AÇÕES CORRETIVAS/PREVENTIVAS, CONFORME A PREVÊ A I.N.? ()SIM ()NÃO ANEXAR AS AÇÕES.

OBSERVAÇÃO:

ASSINATURA E CARIMBO DO MÉDICO VETERINÁRIO DO SIF

" (NR)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 02 de agosto de 2021.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

Republicação da Portaria nº 362, de 12-7-2021, por ter constado incorreção, quanto ao original, na Edição nº 144, do DOU de 2-8-2021, Seção 1.

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

Instrução Normativa SDA/MAPA 60/2018

(D.O.U. 24/12/2018)

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2018

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 18 e 53, do Anexo I do Decreto nº 8.852, de 20 de setembro de 2016, tendo em vista o disposto no Decreto nº 24.548, de 3 de julho de 1934, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 que regulamenta a Lei 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e o que consta do Processo nº 21000.025204/2018-61, resolve:

Art. 1º Fica estabelecido o controle microbiológico em carcaça de suínos e em carcaça e carne de bovinos em abatedouros frigoríficos, registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), com objetivo de avaliar a higiene do processo e reduzir a prevalência de agentes patogênicos, na forma desta Instrução Normativa e dos seus Anexos.

CAPÍTULO I**DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 2º O controle microbiológico nos abatedouros frigoríficos de suínos e de bovinos compreenderá:

I - a coleta de amostras para análise de Enterobacteriaceae e *Salmonella* spp. em carcaça de suínos;

II - a coleta de amostras para análise de Enterobacteriaceae e *Salmonellaspp.* em carcaça de bovinos;

III - a coleta de amostras para análise de *Escherichia coli* produtora de Shiga toxina, denominada de STEC em carne de bovinos;

IV - a adoção de medidas de controle com o objetivo de restabelecer a conformidade em relação aos microrganismos descritos nos incisos I a III do caput;

V - a gestão de risco, pelo DIPOA, com base nos resultados microbiológicos; e

VI - a revisão periódica e sistemática das ações de controle, com vistas à redução de patógenos.

§ 1º Os sorogrupo de STEC a serem pesquisados na carne bovina serão O157:H7, O26, O45, O103, O111, O121 e O145, por serem considerados de alto risco para a saúde pública.

§ 2º Para efeito dessa Instrução Normativa a carne de eleição para bovinos consiste em retalhos de desossa.

Art. 3º Os abatedouros frigoríficos de suínos e bovinos deverão prever os microrganismos definidos nessa Instrução Normativa em seus programas de autocontrole.

Art. 4º Para determinação do número de amostras a serem coletadas para a análise de *Salmonellaspp.* e STEC, os estabelecimentos serão classificados de acordo com o volume médio diário de abate.

§ 1º Os abatedouros frigoríficos de suínos serão classificados conforme o Anexo I.

§ 2º Os abatedouros frigoríficos de bovinos serão classificados conforme o Anexo II.

§ 3º Para fins de determinação da classificação de que trata o caput deste artigo será considerado o volume médio diário de abate nos últimos três meses, considerando-se os dias em que houve abate.

§ 4º Caso o estabelecimento seja novo, a classificação dependerá da capacidade de abate aprovada na ocasião do registro do estabelecimento.

§ 5º Caso o estabelecimento esteja paralisado por mais de três meses, será considerada sua classificação anterior de acordo com o seu histórico.

§ 6º O DIPOA atualizará a classificação dos abatedouros frigoríficos, sempre que necessário.

CAPÍTULO II**DOS PROCEDIMENTOS DE COLETA DE AMOSTRAS****Seção I****Da coleta de amostras em superfícies de carcaças de suínos e bovinos**

Art. 5º A coleta de amostras em superfícies de carcaças de suínos e bovinos para pesquisa de *Enterobacteriaceae* e *Salmonellaspp.* atenderá as seguintes instruções: será realizada por esfregadura de superfície das carcaças com o uso de esponjas estéreis, hidratadas com volume conhecido de diluente, livres de biocidas, após a lavagem final da carcaça, antes da entrada no resfriamento e antes de qualquer intervenção de mitigação de risco biológico;

II - para carcaça de suíno a esfregadura abrangerá quatro pontos da carcaça, sendo pernil, barriga, lombo e região axilar, perfazendo um total de quatrocentos centímetros quadrados; e

III - para carcaça de bovino a esfregadura abrangerá quatro pontos da carcaça, sendo alcatra, vazio, peito e pescoço, perfazendo um total de quatrocentos centímetros quadrados.

§ 1º Os procedimentos para esfregadura de superfície das carcaças deverão estar de acordo com o Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal disponível no endereço eletrônico do MAPA www.agricultura.gov.br.

§ 2º As amostras deverão ser enviadas ao laboratório na maior brevidade possível e transportadas sob temperatura entre um grau Celsius e oito graus Celsius.

Art. 6º A amostra deverá ser identificada e acompanhada das seguintes informações:

I - número do registro do estabelecimento no DIPOA;

II - identificação do lote;

III - volume de diluente utilizado para hidratação da esponja, e

IV - data, hora, turno e linha de abate.

Art. 7º Deverão ser mantidos os seguintes registros auditáveis sobre a coleta e envio da amostra:

I - informações constantes do art. 6º desta Instrução Normativa;

II - data e hora do envio ao laboratório; e

III - para as amostras de carcaças suínas, identificação da tatuagem da carcaça amostrada e cópia do boletim sanitário referente ao lote amostrado.

Seção II**Da coleta de amostras de carne de bovinos**

Art. 8º A coleta de amostra para pesquisa de STEC seguirá o método designado como N60, que consiste na coleta asséptica de sessenta pequenos pedaços dos retalhos da desossa de bovinos.

§ 1º Nos abatedouro frigoríficos que não realizam desossa, deverá ser coletada carne de cabeça, diafragma ou esôfago.

§ 2º Os pedaços devem ser coletados a partir de fatias finas retiradas da superfície da carne, com tamanho de aproximadamente dois e meio centímetros de largura, oito centímetros de comprimento e meio centímetro de espessura, com peso aproximado entre cinco e dez gramas.

§ 3º O peso dessa amostra será de no mínimo trezentos e vinte e cinco gramas.

§ 4º Os procedimentos para a coleta pelo método N60 deverão estar de acordo com o Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal disponível no endereço eletrônico do MAPA www.agricultura.gov.br.

Art. 9º O abatedouro poderá substituir o método N60 pelo uso de um cilindro coletor desde que observado o peso mínimo de trezentos e vinte e cinco gramas.

Parágrafo único. Para a coleta de amostra oficial não será permitido o uso de cilindro coletor.

Art. 10. Para a coleta da amostra pela metodologia N60 deverá ser observado o que segue:

I - selecionar aleatoriamente um lote de produção identificado conforme descrito nos programas de autocontrole;

II - o número de pedaços a ser coletado em cada embalagem seguirá o disposto no Anexo III, de acordo com o número de embalagens que compõem o lote; e

III - se o lote amostrado for composto por mais de cinco embalagens, devem ser amostradas no mínimo cinco embalagens, incluindo sempre a primeira e a última do lote, sendo as demais selecionadas aleatoriamente.

Art. 11. A amostra deverá ser mantida resfriada para envio ao laboratório.

Parágrafo único. Quando as condições de logística não permitirem que a amostra chegue resfriada ao laboratório, a mesma poderá ser congelada e enviada na maior brevidade possível.

Art. 12. A amostra deverá ser identificada e acompanhada das seguintes informações:

I - número do registro do estabelecimento no DIPOA;

II - identificação do lote; e

III - data, hora, turno e linha de produção.

Art. 13. Deverão ser mantidos os seguintes registros auditáveis sobre a coleta e envio da amostra:

I - informações constantes do art.12 desta Instrução Normativa;

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

III - data e hora do envio ao laboratório.

CAPITULO III

DAS EXIGÊNCIAS APLICÁVEIS AOS ABATEDOUROS FRIGORÍFICOS DE SUÍNOS E DE BOVINOS

Seção I

Do controle de *Enterobacteriaceae* em carcaça de suínos e de bovinos

Art. 14. O controle de *Enterobacteriaceae* será realizado pelos abatedouros frigoríficos em carcaça de suínos conforme definido no Anexo IV e em carcaça de bovinos conforme definido no Anexo V desta Instrução Normativa.

Art. 15. A coleta de amostras seguirá o disposto na Seção I do Capítulo II desta Instrução Normativa.

Art. 16. A coleta de amostras para o controle de *Enterobacteriaceae* deverá ser aleatória, com iguais chances de amostragem de todos os lotes, linhas de produção, dias e hora dos turnos de abate.

Parágrafo único. Serão amostradas cinco carcaças nos dias definidos para a coleta de amostras.

Art. 17. Para o controle de *Enterobacteriaceae* será utilizado um plano de três classes, aceitável, intermediário e inaceitável.

Art. 18. A avaliação dos resultados será realizada por meio de gráfico de controle de processo utilizando o logaritmo na base dez (\log_{10}) da média das contagens de *Enterobacteriaceae* das cinco amostras coletadas no dia.

§ 1º O resultado será considerado:

I - aceitável, quando se mantiver abaixo de m;

II - intermediário, quando se mantiver entre m e M; e

III - inaceitável, quando ultrapassar o valor de M.

§ 2º Quando o resultado for aceitável, interpretar-se-á que o processo está sob controle.

§ 3º Quando o resultado for intermediário, interpretar-se-á como tendência de desvio do processo.

§ 4º Quando o resultado for inaceitável, interpretar-se-á como falta de controle do processo.

Art. 19. A coleta de amostras deverá ser realizada pelos abatedouros frigoríficos em todos os dias que houver abate.

§ 1º No caso de serem obtidos todos os resultados aceitáveis num período de vinte e oito dias de abate consecutivos, a frequência poderá ser reduzida para coletas para um dia por semana.

§ 2º Após a implantação da amostragem prevista no § 1º do caput e, no caso de os vinte e oito resultados consecutivos serem considerados aceitáveis, a frequência de coletas poderá ser quinzenal.

§ 3º Em caso de resultado inaceitável nas situações previstas nos § 1º e § 2º a frequência deverá ser retomada conforme o estabelecido no caput.

Art. 20. Nos casos previstos nos § 3º e § 4º do art. 18, o abatedouro frigorífico deverá identificar a causa e adotar ações corretivas e preventivas para restabelecer o controle do processo.

Seção II

Do controle de *Salmonellaspp.* em carcaça de suínos e de bovinos

Art. 21. O controle de *Salmonellaspp.* será realizado por meio de ciclos de amostragem conforme definido nos Anexos IV e V desta Instrução Normativa para carcaças de suínos e bovinos, respectivamente.

Art. 22. A coleta de amostras para o controle de *Salmonellaspp.* deverá ser aleatória, com iguais chances de amostragem de todos os lotes, linhas de produção, dias e hora dos turnos de abate.

Art. 23. A coleta de amostras seguirá o disposto na Seção I do Capítulo II desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. A identificação das amostras para *Salmonellaspp.* deverá incluir ainda o número da amostra do ciclo e o número do ciclo.

Art. 24. Para o controle de *Salmonella spp.* será utilizado um plano de duas classes, sendo (n) o número de amostras coletadas e (c) o número máximo de amostras positivas para o patógeno.

§ 1º O ciclo de amostragem será composto pelo número (n) de amostras a serem coletadas e o número máximo de amostras positivas aceitáveis (c).

§ 2º O número de amostras (n) determinado no início de um ciclo deverá ser mantido até o seu final, independentemente da alteração da classificação do estabelecimento.

§ 3º Cada ciclo será finalizado depois de recebido o último resultado, mesmo após ter sido ultrapassado o limite máximo aceitável de amostras positivas durante a sua execução.

§ 4º O ciclo não será interrompido caso não seja finalizado no mesmo ano em que tenha iniciado.

Art. 25. Os abatedouros frigoríficos deverão manter o índice de contaminação por *Salmonellaspp.* não superior ao número máximo de amostras positivas aceitáveis (c) constantes nos Anexo IV e V desta Instrução Normativa.

Art. 26. Quando o número de amostras com presença de *Salmonellaspp.* for maior que o número aceitável (c) definido nos Anexos IV e V desta Instrução Normativa, considerar-se-á que o ciclo foi violado e o abatedouro frigorífico deverá identificar a causa, revisar os programas de autocontrole e adotar ações corretivas e preventivas para restabelecer a conformidade em relação a esse agente.

Art. 27. Os abatedouros frigoríficos de suínos, quando forem notificados pelo SIF da violação de um ciclo oficial de *Salmonellaspp.*, deverão:

I - realizar investigação para identificar a causa da violação;

II - revisar seus programas de autocontrole;

III - apresentar plano de ação com as medidas corretivas e preventivas em até vinte dias a contar da data da notificação; e

IV - comprovar ao SIF as ações adotadas e a redução da frequência deste patógeno para o nível aceitável, por meio de registros auditáveis.

Art. 28. Os abatedouros frigoríficos de bovinos, quando forem notificados pelo SIF quanto à presença de *Salmonellaspp.* na amostra oficial, deverão:

I - realizar investigação para identificar a causa da violação;

II - revisar seus programas de autocontrole;

III - apresentar plano de ação com as medidas corretivas e preventivas em até vinte dias a contar da data da notificação; e

IV - comprovar ao SIF as ações adotadas, por meio de registros auditáveis.

Seção III

Do controle STEC em carne de bovinos

Art. 29. O controle de STEC em carne de bovinos será realizado pelos abatedouros frigoríficos por meio de plano de amostragem de duas classes conforme definido no Anexo VI desta Instrução Normativa.

Art. 30. A coleta de amostras seguirá o disposto na Seção II do Capítulo II desta Instrução Normativa.

Art. 31. O abatedouro frigorífico deverá segregar o lote testado para STEC até a obtenção de resultado negativo.

Parágrafo único. Excetuam-se os lotes testados que serão utilizados como matéria prima para produtos termicamente processados pelo calor, com letalidade mínima de 6,5D para *Salmonellaspp.*

Art. 32. No caso de resultado positivo para STEC em lote de carne de bovino, o abatedouro frigorífico deverá:

I - destinar o lote amostrado para tratamento pelo calor com letalidade mínima de 6,5D para *Salmonellaspp.*, ou outro tratamento que comprovadamente elimine STEC;

II - manter registros comprovando o tratamento térmico aplicado;

III - realizar investigação para identificar a causa da contaminação;

IV - revisar seus programas de autocontrole, com ênfase nas boas práticas de abate;

V - apresentar ao SIF o plano de ação com as medidas corretivas e preventivas em até vinte dias a contar da data da notificação; e

VI - comprovar ao SIF as ações adotadas visando o controle deste patógeno por meio de registros auditáveis.

Art. 33. O abatedouro frigorífico poderá optar por utilizar somente o teste de triagem, não havendo necessidade de realizar outras etapas para a confirmação STEC, caso em que deverá tratar o resultado potencialmente positivo conforme descrito no art. 32 desta Instrução Normativa.

CAPÍTULO IV

DAS AÇÕES DE FISCALIZAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL

Art. 34. A verificação do controle de *Enterobacteriaceae* nos abatedouros frigoríficos de suínos e de bovinos pelo SIF se dará por meio da avaliação dos gráficos de controle e das ações adotadas pelos abatedouros frigoríficos nos casos previstos no art. 20 desta Instrução Normativa.

Art. 35. A verificação oficial do controle de *Salmonellaspp.* nos abatedouros frigoríficos de suínos se dará por meio de ciclos de amostragem oficiais, conforme disposto no Anexo VII desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. A grade de sorteio do ciclo oficial será divulgada pelo DIPOA aos SIF responsáveis pela coleta.

Art. 36. No ciclo de amostragem oficial, quando o número de amostras com detecção de presença de *Salmonellaspp.* em carcaças de suínos for maior que o número aceitável (c), o SIF deverá:

I - notificar imediatamente o abatedouro frigorífico; e

II - verificar as ações adotadas pelo abatedouro frigorífico para restabelecer a conformidade em termos de controle de *Salmonellaspp.*

Art. 37. A verificação oficial do controle de *Salmonellaspp.* e de STEC nos abatedouros frigoríficos de bovinos se dará por meio de amostragem oficial conforme disposto no Anexo VIII desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. A grade de sorteio para a coleta das amostras oficiais será divulgada pelo DIPOA aos SIF responsáveis pela coleta.

Art. 38. Na amostragem oficial, quando ocorrer resultados positivos para *Salmonellaspp.* em carne de bovinos, o SIF deverá:

I - notificar imediatamente o abatedouro frigorífico; e

II - verificar as ações adotadas pelo abatedouro frigorífico para restabelecer a conformidade em termos de controle de *Salmonellaspp.*

Art. 39. Na amostragem oficial, quando ocorrer resultados positivos para STEC, o SIF deverá:

I - notificar imediatamente o abatedouro frigorífico; e

II - verificar as ações adotadas pelo abatedouro frigorífico para restabelecer a conformidade em termos de controle de STEC conforme previsto no art. 32 desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. O SIF poderá, a critério do DIPOA, coletar amostras para comprovar que as ações adotadas pelo abatedouro frigorífico foram efetivas para o controle do patógeno.

Art. 40. A coleta de amostra oficial previstas nos arts. 35 e 37 atenderá as instruções dispostas no Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal disponível no endereço eletrônico do MAPA www.agricultura.gov.br.

Art. 41. Após recebimento dos resultados, o SIF preencherá as planilhas eletrônicas constantes nos Anexos IX e X desta Instrução Normativa e as enviará ao Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPOA) ao qual estiver subordinado, que por sua vez consolidará os dados e os encaminhará anualmente ao DIPOA, por sistema eletrônico de informações.

Parágrafo único. As planilhas referidas no caput deste artigo poderão ser substituídas por um sistema de informações gerenciais disponibilizado pelo DIPOA.

CAPÍTULO V

DOS PROCEDIMENTOS LABORATORIAIS

Art. 42. A Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários (CGAL) definirá e divulgará por meio do sitio eletrônico do MAPA www.agricultura.gov.br os métodos analíticos para enumeração de *Enterobacteriaceae*, detecção de *Salmonellaspp.*, detecção de *E. coli* O 157:H7 e de STEC sorogrupos O26, O45, O103, O111, O121 e O145, identificando as metodologias de referência.

Art. 43. As amostras oficiais serão analisadas nos laboratórios que integram a Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária definidos pela CGAL.

Art. 44. Os abatedouros frigoríficos devem encaminhar as amostras de autocontrole para análise em laboratórios que utilizem métodos definidos pela CGAL ou validados internacionalmente frente ao método de referência.

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

Art. 45. O relatório de ensaio para as análises de autocontrole deve conter:

I - um título, por exemplo, "Relatório de Ensaio";

II - nome e endereço do laboratório;

III - nome e informações de contato do responsável pela coleta da amostra;

IV - data da coleta da amostra;

V - data do recebimento da amostra no laboratório;

VI - identificação da amostra;

VII - condições da amostra no recebimento;

VIII - data de início e fim da realização da análise no laboratório;

IX - data de emissão do relatório;

X - identificação do método analítico utilizado;

XI - resultados com a unidade de medida de acordo com o disposto nesta Instrução Normativa:

a) UFC/cm² para *Enterobacteriaceae*;

b) presença ou ausência em 400 (quatrocentos) cm² para *Salmonellaspp.*;

c) presença ou ausência *E. coli* O157:H7 em 325 (trezentos e vinte e cinco) gramas; e

d) presença ou ausência de *E. coli* O26, O45, O103, O111, O121 e O145 em 325 (trezentos e vinte e cinco) gramas.

XII - identificação da pessoa que assina o relatório de ensaio.

Art. 46. O certificado oficial de análise da amostra oficial será encaminhado ao SIF e ao respectivo SIPOA.

Art. 47. As culturas positivas de *Salmonellaspp.* isoladas de amostras oficiais serão encaminhadas para o laboratório responsável pela identificação do sorovar de acordo com instruções específicas estabelecidas pela CGAL.

Parágrafo único. Culturas sorotipificadas de *Salmonellaspp.* e STEC isoladas de amostras oficiais, serão mantidas disponíveis em laboratórios oficiais para realização de análises complementares julgadas necessárias pelo DIPOA e CGAL.

Art. 48. Para análise de *Enterobacteriaceae* e *Salmonellaspp.* as amostras de esfregaço deverão ser analisadas logo após seu recebimento no laboratório.

Parágrafo único. Em caso de não ser possível a análise imediata, as amostras poderão ser mantidas por até vinte e quatro horas em temperatura de três graus Celsius mais ou menos dois graus Celsius.

CAPÍTULO VI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 49. Serão aplicadas as sanções administrativas previstas na legislação vigente aos abatedouros frigoríficos que não observarem as determinações constantes nesta Instrução Normativa, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis.

Art. 50. O DIPOA e a CGAL serão responsáveis pela avaliação e gestão dos resultados do banco de dados dos sorovares dos patógenos isolados a partir de amostras oficiais analisadas no âmbito desta Instrução Normativa.

Art. 51. Ficam revogadas:

I - a Norma Interna DIPOA/SDA nº 1, de 17 de junho de 2015; e

II - a Instrução Normativa nº 58, de 17 de dezembro de 2018.

Art. 52. Esta Instrução Normativa entra em vigor em cento e oitenta dias a contar da data de sua publicação.

ANEXO I

1. Classificação dos abatedouros frigoríficos de suínos de acordo com o volume médio diário de abate.

Classificação dos abatedouros	Volume médio de abate de suínos/dia
Muito pequeno (PP)	≤ 100
Pequeno (P)	101 - 500
Médio (M)	501 – 1.500
Grande (G)	1.501 - 3.000
Muito Grande (GG)	> 3.000

ANEXO II

1. Classificação dos abatedouros frigoríficos de bovinos de acordo com o volume médio diário de abate.

Classificação dos abatedouros	Volume médio de abate de bovinos/dia
Pequeno (P)	≤ 200
Pequeno (M)	201 - 500
Médio (G)	501 – 800
Grande (GG)	>800

ANEXO III

1. Do número de embalagens a serem amostradas para controle de (STEC) nos abatedouros frigoríficos de bovinos.

Número de embalagens do lote selecionado para amostragem	Número de fragmentos a serem coletados em cada embalagem
5	12
4	15
3	20
2	30
1	60

ANEXO IV

1. Da amostragem e interpretação dos resultados de *Salmonella* spp. para o autocontrole nos abatedouros frigoríficos de suínos.

Prevalência esperada: 12%, Probabilidade de 80%

Classificação dos abatedouros frigoríficos	n	c	Número de ciclos/ano	Frequência de coleta de amostras
Muito pequeno	40	6	1	1 amostra/semana
Pequeno	40	6	2	2 amostras/semana
Médio	36*	6	3	3 amostras/semana
Grande	40	6	4	3 amostras/semana
Muito grande	40	6	5	5 amostras/semana

*Probabilidade 85%

2. Dos limites para interpretação dos resultados de *Enterobacteriaceae* em carcaças de suínos.

Enterobacteriaceae	Limites	
	m	M
	2,0 log ₁₀ UFC/cm ² logaritmo da média diária	3,0 log ₁₀ UFC/cm ² logaritmo da média diária

ANEXO V

1. Da amostragem e interpretação dos resultados de *Salmonella* spp. para o autocontrole nos abatedouros frigoríficos de bovinos.

Prevalência esperada: 3%, Probabilidade de 80%

Classificação dos abatedouros frigoríficos	n	c	Número de ciclos/ano	Frequência de coleta de amostras
Pequeno	50	2	1	1 amostra/semana
Médio	50	2	2	2 amostras/semana
Grande	48*	2	4	4 amostras/semana
Muito grande	50	2	5	5 amostras/semana

*Probabilidade 82%

2. Dos limites para interpretação dos resultados de *Enterobacteriaceae* em carcaças de bovinos.

Enterobacteriaceae	Limites	
	m	M
	1,5 log ₁₀ UFC/cm ² logaritmo da média diária	2,5 log ₁₀ UFC/cm ² logaritmo da média diária

ANEXO VI

1. Da amostragem de STEC para autocontrole nos abatedouros frigoríficos de bovinos.

Classificação dos abatedouros frigoríficos		Periodicidade para coleta de amostras				Número de amostras/ano	
Pequeno		1 amostra/2 meses				6	
Médio		1 amostra/mês				12	
Grande		1 amostra/mês				12	
Muito grande		2 amostras/mês				24	

ANEXO VII

1. Da amostragem e interpretação dos resultados de *Salmonella* spp. para verificação oficial nos abatedouros frigoríficos de suínos.

Prevalência esperada: 12%, Probabilidade de 80%

Classificação dos abatedouros frigoríficos		n	c	Número de ciclos/ano	Frequência de coleta de amostras
Muito pequeno		7	1	1	1 amostra/2 semanas
Pequeno		7	1	1	1 amostra/2 semanas
Médio		7	1	1	1 amostra/2 semanas
Grande		7	1	1	1 amostra/2 semanas
Muito grande		7	1	1	1 amostra/2 semanas

ANEXO VIII

1. Da amostragem de STEC e *Salmonella* spp. para verificação oficial nos abatedouros frigoríficos de bovinos.

Classificação dos abatedouros frigoríficos		Periodicidade para coleta de amostras				Número de amostras/ano	
Pequeno		1 amostra/2 meses				6	
Médio		1 amostra/mês				12	
Grande		1 amostra/mês				12	
Muito grande		1 amostra/mês				12	

ANEXO IX

PLANILHA ELETRÔNICA DE RESULTADOS – Verificação Oficial de *Salmonella* spp. em carcaça de suínos

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL

MEMORANDO Nº						____ / ____ / ____	
ASSUNTO: Verificação oficial de <i>Salmonella</i> spp. em carcaças de suínos							
Encaminhamos informações referentes a verificação oficial de <i>Salmonella</i> spp. em carcaças de suínos							
EMPRESA:		SIF:					
ENDEREÇO:		CEP:					
MUNICÍPIO:		UF:					
TELEFONE:		e-mail:					
Relatório referente ao ciclo OFICIAL Nº							

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO DE ACORDO COM O VOLUME DE ABATE

CÓD	SUÍNOS														
PP	ATÉ 100 SUÍNOS/DIA														
P	DE 101 A 500 SUÍNOS/DIA														
M	DE 501 A 1.500 SUÍNOS/DIA														
G	DE 1.501 A 3.000 SUÍNOS/DIA														
GG	ACIMA DE 3.000 SUÍNOS/DIA														

SIPOA	UF	SIF	Classificação PP/P/M/G/GG	Nº do ciclo	Nº amostra do ciclo	Data coleta da amostra	Dia da semana	Turno	Linha	Hora	Lote	Tatuagem da carcaça	GTA	Volume de abate do dia	Número lacre	SOA	Data do envio	Horário do envio	Resultado da amostra	Sorovar identificado

