DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 06/05/2025 | Edição: 83 | Seção: 1 | Página: 12

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

PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.273, DE 2 DE MAIO DE 2025

Institui plano exploratório para análise de Enterobacteriacea e em carcaças de frango de corte a ser executado pelos estabelecimentos abatedouros frigoríficos de aves e altera a Portaria SDA/MAPA nº 1.023, de 29 de fevereiro de 2024, que aprova os procedimentos para a avaliação microbiológica do desempenho higiênico-sanitário do processo de abate de frangos de corte em Abatedouros Frigoríficos registrados no Serviço de Inspeção Federal - SIF, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA SUBSTITUTO, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelos arts. 22 e 49, do Anexo I, do Decreto nº 11.332, de 1º de janeiro de 2023, e tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022, no Decreto nº 24.548, de 3 de julho de 1934, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta nos processos 21000.009009/2023-51 e 21000.042355/2024-21, resolve:

Art. 1º Fica instituído plano exploratório para análise de*Enterobacteriaceae em carcaças de frango de corte a ser executado pelos estabelecimentos abatedouros frigoríficos de aves.*

Art. 2º O período de execução do plano exploratório, os procedimentos de coleta e os demais procedimentos de análise estarão dispostos em Ofício do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 3º Os estabelecimentos abatedouros frigoríficos de aves serão os responsáveis pelas coletas de amostras, transporte e custeio das análises laboratoriais em atendimento ao programa exploratório disposto no Art. 1º.

Art. 4º A Portaria SDA/MAPA nº 1.023, de 29 de fevereiro de 2024, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 28 Todos os abatedouros frigoríficos de frangos de corte não aderidos ao sistema de inspeção com base em risco deverão iniciar os procedimentos para avaliação microbiológica do desempenho higiênico-sanitário de seu processo de abate, atendendo ao descrito nesta Portaria até a data de 4 de janeiro de 2027.

§ 1º Caso o estabelecimento pretenda aderir ao sistema de inspeção com base em risco antes de 4 de janeiro de 2027, deverá atender aos critérios dispostos para o desempenho higiênico-sanitário do processo de abate de frangos de corte nesta Portaria." (NR)

§ 2º Até 4 de janeiro de 2027, estão suspensos os efeitos do artigo 26 desta portaria para os abatedouros frigoríficos de frangos de corte não aderidos ao sistema de inspeção com base em risco." (NR)

Art. 5º Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

ALLAN ROGÉRIO DE ALVARENGA

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 02/08/2024 | Edição: 148 | Seção: 1 | Página: 7

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

PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.159, DE 1º DE AGOSTO DE 2024

Prorroga o prazo estabelecido na Portaria SDA/MAPA Nº 1.023, de 29 de fevereiro de 2024.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelos arts. 22 e 49, do Anexo I, do Decreto nº 11.332, de 1º de janeiro de 2023, e tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022, no Decreto nº 24.548, de 3 de julho de 1934, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta nos processos SEI nº 21000.009009/2023-51 e 21000.042355/2024-21, resolve:

Art. 1º Fica prorrogado o prazo estabelecido na Portaria SDA/MAPA Nº 1.023, de 29 de fevereiro de 2024, para 05 de maio de 2025, que trata do desempenho higiênico-sanitário do processo de abate de frangos de corte em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Federal.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

CARLOS GOULART

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 04/03/2024 | Edição: 43 | Seção: 1 | Página: 6

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

PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.023, DE 29 DE FEVEREIRO DE 2024

Aprova os procedimentos para a avaliação microbiológica do desempenho higiênico-sanitário do processo de abate de frangos de corte em Abatedouros Frigoríficos registrados no Serviço de Inspeção Federal - SIF, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA SUBSTITUTO, do Ministério da Agricultura e Pecuária, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos nº 22 e 49, do Anexo I, do Decreto nº 11.332, de 1 de janeiro de 2023, e tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta no processo nº 21000.009009/2023-51, resolve:

Art. 1º Aprovar os procedimentos para avaliação microbiológica do desempenho higiênico-sanitário do processo de abate de frangos de corte em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Federal - SIF, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Parágrafo único. Os procedimentos de que trata o caput não se aplicam aos abatedouros frigoríficos que abatem somente matrizes, poedeiras e outras espécies de aves.

Art. 2º Todos os abatedouros frigoríficos de aves deverão incluir em seus autocontroles o monitoramento microbiológico do desempenho higiênico-sanitário do processo de abate.

Parágrafo único: o DIPOA divulgará em orientações específicas a amostragem e metodologia a serem utilizadas para estudos que indicarão os limites microbiológicos, mais adequados, para a avaliação higiênico-sanitária do abate de outras espécies e outras categorias de aves.

Art. 3º Os procedimentos de coleta de carcaça deverão ser aqueles disponibilizados no site oficial do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 4º Os abatedouros frigoríficos deverão cumprir à amostragem em todos os dias e turnos em que houver abate, mantida a rastreabilidade das coletas para que seja possível o controle higiênico-sanitário do processo na forma prevista nesta Portaria.

Parágrafo único. A amostragem prevista no caput não exclui os lotes positivos para patógenos, detectados no atendimento de outros programas oficiais da Secretaria de Defesa Agropecuária.

Art. 5º A amostragem será definida conforme o número de horas de funcionamento dos sistemas de pré-resfriamento do abatedouro frigorífico.

Art. 6º A amostragem será de uma carcaça coletada na saída de cada sistema de pré-resfriamento aproximadamente a cada hora de operação.

§ 1º A primeira coleta deverá ocorrer escolhendo uma entre as primeiras carcaças a saírem do sistema.

§ 2º A última coleta deverá incluir uma entre as últimas carcaças a deixarem o sistema de pré-resfriamento.

§ 3º Depois da primeira coleta, deverão ser estabelecidos intervalos entre as demais coletas de aproximadamente uma hora, sem prejuízo do atendimento ao disposto nos § 1˚ e § 2˚.

Art. 7º Abatedouros frigoríficos com mais de um sistema de pré-resfriamento deverão realizar amostragem conforme previsto nesta Portaria, de forma a obter resultados separados para cada um dos sistemas.

Art. 8º A amostra deverá ser identificada pela data, turno, hora e sistema de pré-resfriamento de origem da amostra.

Art. 9º O tempo transcorrido entre a coleta e a análise deverá estar descrito no autocontrole do abatedouro frigorífico devendo ser o menor tempo possível.

Parágrafo único. Desde que não haja prejuízo da rastreabilidade da amostra, as carcaças poderão ser conservadas resfriadas em temperaturas de 2ºC à 8˚C (dois à oito graus Celsius) e remetidas uma vez ao dia para a avaliação laboratorial.

Art. 10º Cada carcaça será analisada individualmente, sendo o resultado expresso no relatório de ensaio, pelo laboratório, em unidades formadoras de colônia por grama (UFC/g).

Parágrafo único: no laboratório deverá ser obtida uma alíquota de 25 (vinte e cinco) gramas de pele e músculo, das regiões pericloacal, asa e pescoço da carcaça, e analisadas conforme metodologia definida pela Coordenação Geral de Laboratórios, no site oficial do Ministério da Agricultura e Pecuária, ou métodos validados internacionalmente frente ao método de referência.

Art.11. O resultado referente a cada amostra (carcaça), expresso no relatório de ensaio em unidades formadoras de colônia por grama (UFC/g), deverá ser transformado em logaritmo na base dez ($\log_{10}$), para a avaliação do desempenho higiênico-sanitário do abatedouro frigorífico.

Art. 12. Os limites microbiológicos "m" e "M" utilizados para a avaliação do desempenho do abatedouro frigorífico no controle higiênico-sanitário do processo de abate utilizarão como indicador a contagem de Enterobacteriaceae sendo:

I - Limite inferior (m) = 2,3 $\log_{10}$ UFC/g (dois vírgula três logaritmos na base dez de unidades formadoras de colônias por grama); e

II - Limite superior (M) = 3 $\log_{10}$ UFC/g (três logaritmos na base dez de unidades formadoras de colônias por grama).

Art. 13. A avaliação dos resultados será realizada por meio de gráfico de controle de processo do tipo "gráfico de caixa" (box plot).

§ 1º No gráfico previsto no caput serão plotados os resultados das amostras coletadas em cada um dos sistemas de pré-resfriamento a cada turno de abate e identificada a média amostral.

I -A média amostral é calculada sobre o logaritmo na base dez da contagem de enterobactérias por grama obtida nas carcaças coletadas em cada unidade amostral, representando um conjunto de carcaças coletadas de hora em hora, ligados a um turno de abate, um sistema de pré-resfriamento e um dia de abate.

§ 2º No eixo X do gráfico previsto no caput será identificado a data, o turno e o sistema de pré-resfriamento em que foram coletadas as amostras, e no eixo Y o valor das contagens de microrganismos das carcaças transformadas em logaritmos na base dez ($\log_{10}$).

§ 3º Poderão ser utilizados valores simplificados ou códigos que identifiquem inequivocamente os dados definidos no §2˚.

Art. 14. A avaliação dos gráficos de caixa deve ser realizada pelo médico veterinário responsável ou outro profissional com formação e competência consideradas adequadas para esse fim.

§ 1º Para fins de avaliação higiênico-sanitária do processo será utilizada janela móvel aplicada sob os resultados cumulativos de cinco semanas consecutivas.

§ 2º A inserção dos resultados de uma nova semana (sexta semana) implicará em desconsiderar os resultados obtidos da primeira semana, e assim sucessivamente, mantendo-se sempre a avaliação sobre todos os resultados das últimas cinco semanas de abate.

Art. 15. O desempenho do abatedouro frigorífico no controle higiênico-sanitário do processo de abate será avaliado, considerando todas as médias amostrais obtidas durante cinco semanas, em:

I -desempenho higiênico-sanitário satisfatório: quando todas as médias amostrais estiverem abaixo de "m";

II -desempenho higiênico-sanitário aceitável: quando até 20% (vinte por cento) das médias amostrais estiverem entre "m" e "M", desde que nenhuma esteja acima de "M";

III -desempenho higiênico-sanitário com tendência à se tornar insatisfatório: quando mais de 20% (vinte por cento) das médias amostrais estiverem entre "m" e "M", desde que nenhuma esteja acima de "M"; ou

IV -desempenho higiênico-sanitário insatisfatório: quando for obtida qualquer média amostral acima de "M".

Art. 16. Quando o abatedouro frigorífico, na forma definida no artigo 15 desta Portaria, possuir desempenho higiênico-sanitário satisfatório, poderá reduzir a amostragem para as seguintes frequências semanais:

Número de médias amostrais(*)/semana obtidas mediante frequência integral de amostragem (**)	Número de médias amostrais(*)/semana obtidas mediante frequência reduzida de amostragem
até 6	2
7 a 12	3
13 a 18	5
19 a 24	6
25 a 36	9
mais que 36	14

(*) Média amostral obtida das carcaças coletadas na saída de um único sistema de pré-resfriamento específico durante um único turno de trabalho em cada dia de abate.

(**) Frequência integral estabelecida pelos critérios previstos no artigo 14 desta Portaria.

Parágrafo único. Sempre que aplicada a frequência reduzida, prevista no caput, a amostragem deverá ser dirigida para contemplar todos os dias da semana, turnos e sistemas de pré-resfriamento de forma uniforme, no período de cinco semanas.

Art. 17. No caso de detecção pelo SIF de incompatibilidade entre resultados laboratoriais de autocontrole, em abatedouros frigoríficos que operem em frequência reduzida, será retomada imediatamente a frequência integral até ser comprovada retomada de condição higiênico-sanitária satisfatória, conforme previsto no artigo 14desta Portaria.

Art. 18. A cada semana, o profissional competente deve registrar um parecer quanto ao controle higiênico-sanitário do abatedouro frigorífico, considerando a totalidade dos resultados referentes ao período de cinco semanas, conforme os padrões definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 1º O parecer previsto no caput deverá ser cientificado aos responsáveis técnico e legal pelo abatedouro frigorífico, e quando for o caso, ao médico veterinário responsável.

§ 2º O parecer previsto no caput deverá contemplar, pelo menos:

I - declaração dos resultados obtidos na avaliação do desempenho do controle higiênico-sanitário do processo, conforme previsto no artigo 15 desta Portaria;

II - quando for o caso, indicar início de coleta com frequência reduzida de amostragem, conforme previsto no artigo 16 desta Portaria;

III - quando for o caso, indicar a retomada da frequência de amostragem prevista no artigo 6º desta Portaria;

IV - quando for o caso, demonstrar os resultados do mapeamento higiênico-sanitário do processo de abate, na forma prevista no artigo 22 desta Portaria;

V - quando for evidenciado desempenho higiênico-sanitário insatisfatório ou com tendência a se tornar insatisfatório, identificação da causa provável do desvio, e indicação das ações corretivas tomadas; e

VI - comprovação, através de retomada da condição higiênico-sanitária satisfatória ou pelo menos aceitável, que as ações corretivas adotadas para corrigir o desvio foram eficazes.

Art. 19. Em caso de desempenho higiênico-sanitário aceitável, na forma definida pelo artigo 15 desta Portaria, o abatedouro frigorífico deverá proceder à análise crítica dos autocontroles, buscando atingir desempenho satisfatório.

Parágrafo único. Para a reavaliação prevista no caput será necessário realizar o estudo da dispersão dos resultados individuais de contagem de carcaças, identificando os fatores que levam aobtenção de contagens mais elevadas, com a redefinição das medidas de controle para mitigação de contaminação gastrintestinal e biliar.

Art. 20. Em caso de desempenho higiênico-sanitário com tendência a se tornar insatisfatório, na forma definida pelo artigo 15 desta Portaria, o abatedouro frigorífico, além do previsto pelo artigo 19 desta Portaria, deverá realizar:

I - a análise crítica do autocontrole e de sua implementação, quanto a efetividade no controle das contaminações gastrintestinais e biliares visíveis e invisíveis; e

II - o mapeamento higiênico-sanitário das etapas do processo de acordo com o previsto no artigo 22 desta Portaria.

Art. 21. Em caso de desempenho higiênico-sanitário insatisfatório, na forma definida pelo artigo 15 desta Portaria, o abatedouro frigorífico, além da adoção das ações previstas nos artigos 19 e 20, deverá:

I -proceder a análise crítica dos autocontroles, especialmente os que se referem ao funcionamento adequado dos equipamentos e etapas de abate, a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC e os Procedimentos Sanitários Operacionais - PSO, quanto à sua eficiência no controle de contaminação gastrintestinal e biliar;

II- apresentar o resultado da avaliação crítica de comprometimento dos produtos elaborados sob processos com tendência à se tornarem insatisfatórios, de forma a garantir a conformidade com os objetivos de desempenho aplicáveis aos produtos.

III - apresentar o resultado da avaliação quanto a necessidade de retomar à amostragem em frequência integral para um diagnóstico mais acurado das causas da contaminação; e

IV -dar ciência do desvio ao SIF, apresentando os resultados da análise crítica dos autocontroles, a identificação da causa dos desvios e o plano de medidas corretivas em processos, de forma a garantir a retomada do desempenho higiênico-sanitário aceitável ou satisfatório do abatedouro frigorífico.

Art. 22. Para realizar o mapeamento higiênico-sanitário das etapas do processo, o abatedouro frigorífico deverá realizar coletas antes e depois das etapas ou conjunto de etapas do processo de abate, que sejam consideradas de interesse.

§ 1º Na execução do procedimento previsto no caput poderão ser contempladas as etapas de lavagem inicial, as etapas manuais ou mecanizadas consideradas críticas para ampliação dos indicadores e contaminação cruzada, as lavadoras de carcaças e lavagem final de carcaças, conforme justificativa apresentada pelos autocontroles.

§ 2º A amostragem a ser aplicada no mapeamento higiênico-sanitário das etapas do processo deverá ser equivalente à prevista nesta Portaria para aplicação na saída do sistema de pré-resfriamento.

§ 3º A avaliação dos resultados deverá ser capaz de mapear os pontos que geram ampliação inaceitável dos indicadores ou que não desempenham adequadamente seu papel na mitigação da contaminação gastrintestinal e biliar.

§ 4º Frente aos achados serão definidas, ajustadas e devidamente validadas as medidas de controle que visem alcançar e manter o desempenho higiênico-sanitário satisfatório do processo.

§ 5º O abatedouro frigorífico poderá ser demandado pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF à realizar o mapeamento higiênico-sanitário das etapas do processo de abate em situações cabíveis, definidas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA.

Art. 23. A avaliação microbiológica do desempenho higiênico-sanitário do processo de abate deverá considerar também os resultados de violação dos critérios microbiológicos fixados para microrganismos de origem gastrintestinal e biliar, em análises realizadas em produtos.

Parágrafo único. Nos casos em que os produtos definidos no caput tenham sido obtidos de carcaças elaboradas sob processos considerados com desempenho aceitável ou satisfatório, o profissional competente deverá realizar o estudo da dispersão dos resultados individuais de contagem de carcaças, identificando os fatores que levaram à obtenção de contagens mais elevadas, com à redefinição das medidas de controle para mitigação de contaminação gastrintestinal e biliar.

Art. 24. Os abatedouros frigoríficos que, de forma cumulativa, obtiverem diagnóstico de controle higiênico-sanitário do processo insatisfatório e apresentarem violação de programas oficiais de redução de patógenos e conformidade de produtos, estarão sujeitos às medidas administrativas previstas no Decreto 9.013, de 29 de março de 2017 e normas complementares do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Paragrafo único. As sanções previstas no caput se aplicam também aos estabelecimentos que, de forma recorrente, obtiverem resultados insatisfatórios do controle higiênico-sanitário do processo de abate.

Art. 25. O abatedouro frigorífico deverá viabilizar as coletas oficiais que venham à ser estabelecidas como parte das auditorias sobre os autocontroles determinadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 26. Os abatedouros frigoríficos que, por análise do Serviço de Inspeção Federal - SIF, forem identificadas com possíveis falhas na execução das coletas e realização das análises por autocontrole ou incompatibilidade de resultados, estarão sujeitos à ações complementares definidas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 27. Os abatedouros frigoríficos para aderirem à inspeção baseada em risco deverão apresentar desempenhos satisfatórios ou aceitáveis na avaliação microbiológica do desempenho higiênico-sanitário de seu processo de abate de frangos de corte, na forma definida pelo inciso V, do artigo 79, da Portaria SDA n.º 736, de 29 de dezembro de 2022.

~~Art. 28. Todos os abatedouros frigoríficos de frangos de corte, independentes de estarem aderidos à inspeção baseada em risco, deverão iniciar os procedimentos para avaliação microbiológica do desempenho higiênico-sanitário de seu processo de abate, atendendo ao descrito nesta Portaria, até a data de 05 de agosto de 2024.~~

Art. 29. Esta Portaria revoga e substitui o Anexo da Portaria SDA n.º 736, de 29 de dezembro de 2022.

Art. 30. Esta Portaria entra em vigor em 1º de abril de 2024.

ALLAN ROGÉRIO DE ALVARENGA

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.