DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 30/12/2022 | Edição: 246 | Seção: 1 | Página: 25

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

PORTARIA SDA Nº 736, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2022

Aprova os Procedimentos para a Adesão dos Abatedouros Frigoríficos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ao Sistema de Inspeção com Base em Risco aplicável aos frangos de corte.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA SUBSTITUTO, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos nº 25 e 71, do Anexo I, do Decreto nº 11.231, de 10 de outubro de 2022, 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 21000.074020/2021-20, resolve:

Art. 1º Ficam aprovados os procedimentos para adesão dos abatedouros frigoríficos ao sistema de inspeção post mortem com base em risco, aplicáveis aos frangos de corte, na forma do disposto nesta Portaria e no seu anexo.

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

CAPÍTULO I

DO ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Art. 2º Os procedimentos para atendimento do sistema de inspeção post mortem com base em risco se aplicam aos abatedouros frigoríficos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária, que realizam o abate de frangos de corte.

Art. 3º Os procedimentos para atendimento do sistema de inspeção post mortem com base em risco se aplicam exclusivamente ao abate de frangos de corte criados nos seguintes regimes de confinamento:

I - de integração e cooperativismo; e

II - de criadores independentes, devidamente cadastrados no serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único. Para o abate sob inspeção com base em risco de frangos de corte criados em regime de confinamento, mas com acesso ao meio externo em certas fases da sua vida, os abatedouros frigoríficos deverão prever em seus autocontroles, medidas específicas e comprovadamente efetivas, para monitorar e mitigar os perigos parasitológicos: Cryptosporidium sp. e Toxoplasma gondii.

Art. 4º Os abatedouros frigoríficos que atuarem sob um sistema de inspeção com base no risco deverão garantir resultados no mínimo equivalentes aos alcançados pela inspeção tradicional.

Art. 5º A aplicação do disposto nesta Portaria e seu Anexo pelos estabelecimentos registrados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal estará sujeita à auditoria pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, realizada por Auditor Fiscal Federal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária - AFFA-MV.

CAPÍTULO II

DAS DEFINIÇÕES

Art. 6º Para os fins desta Portaria, são adotadas as seguintes definições:

I - alteração: qualquer anormalidade detectável por avaliação visual ou por outro método eficiente para esse fim, que afete a segurança sanitária, o bem-estar animal ou a adequação do produto ao padrão regulamentado para a comercialização do produto;

II - ampliação: aumento da concentração ou da prevalência de um microrganismo ou de uma alteração;

III - apta para consumo humano ou liberada: peça avaliada e classificada nos termos desta portaria como produzida sob condições higiênico-sanitárias, apropriada para a finalidade pretendida e dentro dos padrões definidos na legislação;

IV - avaliação: procedimento de observação visual, ou outro método aprovado pelo Departamento de Inspeção dos Produtos de Origem Animal, aplicado nas aves vivas durante a sua recepção e descarga, nas aves depenadas, nas carcaças, suas partes de carcaças e vísceras, durante o seu processamento, para identificação de alterações;

V - avaliador: colaborador que possui treinamento, conhecimento, habilidades e capacidade para execução das atividades de avaliação, respeitadas as atribuições e competências exclusivas do Médico Veterinário Responsável - MVR e do Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária - AFFA-MV;

VI - carne industrial de ave: carne obtida do abate de ave, que mereça obrigatoriamente destinação industrial ou aproveitamento condicional;

VII - classificação: procedimento de graduação da alteração, aplicado na linha ou fora da linha de abate e processamento, visando estabelecer a destinação adequada da peça durante o seu processamento;

VIII - classificador: colaborador que possui treinamento, conhecimento, habilidades e capacidade para execução das atividades de classificação, respeitadas as atribuições e competências exclusivas do MVR e do Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em medicina veterinária;

IX - controle de processo: condições mantidas, procedimentos executados e medidas corretivas adotadas durante todo o processo de produção, que, em conjunto, permitem alcançar produtos aptos ao consumo humano;

X - desvio: não atendimento de um padrão ou limite esperado para o produto ou para o processo, sujeitos à identificação e tratamento pelo autocontrole;

XI - Estação de avaliação: local devidamente instalado e equipado para a execução adequada das atividades de avaliação e classificação;

XII - impróprio para o consumo humano: peça avaliada e classificada como condenada, por ser insegura ou inadequada para consumo humano, podendo ser remetida à fabricação de produtos destinados a alimentação animal, respeitada a legislação aplicável;

XIII - limite microbiológico: limite estabelecido para um dado microrganismo, suas toxinas ou metabólitos, utilizado para classificar a qualidade higiênico-sanitária do abatedouro em "satisfatória", "aceitável" ou "insatisfatória";

XIV - limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "qualidade satisfatória" daquelas de "qualidade aceitável";

XV - limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "qualidade aceitável" daquelas de "qualidade insatisfatória";

XVI - média amostral: média dos logaritmos das contagens de um microrganismo na base dez ($\log_{10}$), obtidas das amostras coletadas sequencialmente, de hora em hora, na saída de um único sistema de pré-resfriamento, durante um único turno de um dia de trabalho;

XVII - médico veterinário responsável - MVR: profissional com formação em medicina veterinária, habilitado conforme requisitos especificados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XVIII - não conformidade: desvio ou alteração não percebidos ou não tratados adequadamente pelo autocontrole;

XIX - parte de carcaça: qualquer parte do corpo da ave, formada por diferentes cortes ou recortes, e excluídas as vísceras;

XX - peça: ave depenada, carcaça, suas partes, seus cortes ou suas vísceras enquanto sujeitos às etapas de avaliação e classificação;

XXI - perda de controle: ocorrência de uma ou de um conjunto de não conformidades que caracterizem risco associado à segurança sanitária ou à adequação do produto final aos padrões legais;

XXII - sistema de pré-resfriamento: túnel de aspersão ou conjunto de túneis; tanque de imersão ou conjunto de tanques, utilizados com finalidade de pré-resfriar as carcaças, partes de carcaça, cortes ou vísceras;

XXIII - turno: intervalo de tempo no qual ocorrem os processos necessários para o abate das aves e seu pré-resfriamento, através de operações realizadas majoritariamente pela mesma equipe de colaboradores do abatedouro; e

XXIV - validação: obtenção de evidências de que uma medida de controle ou combinação de medidas de controle, se adequadamente implementada, é capaz de manter um perigo dentro dos limites especificados.

CAPÍTULO III

DA APLICAÇÃO DA INSPEÇÃO POST MORTEM COM BASE NO RISCO

Seção I

Das instalações e processos de abate

Art. 7º As instalações e os equipamentos do abatedouro frigorífico deverão ser desenhados e construídos de forma a propiciar fluxos unidirecionais e contínuos, assim como garantir os procedimentos necessários ao desempenho da inspeção com base em risco, contemplando:

I - o espaço mínimo necessário por avaliador e classificador, atendidas as regras aplicáveis por outros órgãos competentes;

II - a área necessária para alocação do número máximo de colaboradores previsto para cada estação de avaliação e classificação, considerando:

a) a capacidade máxima aprovada (aves por hora) nas estações de avaliação e classificação;

b) o melhor desempenho da atividade pelo avaliador e classificador; e

c) a capacidade de cada colaborador, quanto ao número de peças avaliadas e classificadas por minuto, em cada estação, com base no uso de ferramentas auditáveis, como a cronoanálise.

III - as condições adequadas de apresentação das peças para a avaliação, considerando o percentual de falhas previsto e aceitável;

IV - as formas de tratamento das peças que possuam falhas na apresentação, antes da avaliação ou da classificação; e

V - local adequado para a realização da auditoria oficial, com área de trânsito e acesso a qualquer ponto pré-definido pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF, respeitadas as regras de segurança e demais determinações aplicáveis por outros órgãos competentes.

Art. 8º As estações de avaliação e classificação, bem como as áreas de auditoria, deverão permitir a perfeita avaliação visual e inspeção das peças, além de dispor das estruturas e utensílios considerados necessários para realização adequada das atividades.

Art. 9º O abatedouro frigorífico deverá monitorar a eficiência dos seus equipamentos e processos de forma a garantir o melhor desempenho dos mesmos.

§1º A eficiência dos equipamentos deverá considerar as especificações do fabricante e visar o desempenho higiênico-sanitário satisfatório do processo e o atendimento ao disposto nesta Portaria.

§2º Nos casos de identificação de desvios na eficiência prevista no caput, deverão ser adotadas ações corretivas que minimizem a disseminação dos perigos à saúde pública.

Seção II

Do programa de avaliação de aves vivas, carcaças, partes de carcaças, cortes e vísceras

Art. 10. O Programa de Avaliação de Aves Vivas, Carcaças, Partes de Carcaças e Vísceras - PACV deverá ser desenvolvido atendendo o previsto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA, para programas de autocontrole, devendo ainda:

I - atender às demais legislações aplicáveis;

II - ser baseado em princípios internacionalmente reconhecidos de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC, considerando os requisitos de higiene da carne, os seus riscos biológicos, químicos e físicos;

III - ser baseado na avaliação científica dos riscos à segurança dos alimentos, levando em conta os perigos à saúde pública e animal, prevendo o seu monitoramento no processo de abate e em outras atividades relevantes;

IV - considerar as características fisiopatológicas e outros requisitos associados à adequação para o consumo humano, bem como o padrão de identidade e qualidade fixado pela legislação;

V - quando aplicável, considerar o histórico de alterações detectadas pela inspeção tradicional para estabelecer procedimentos de avaliação e classificação que sejam no mínimo equivalentes aos da inspeção tradicional;

VI - identificar as alterações e proceder às avaliações e destinações em conformidade com os padrões divulgados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e em normas, manuais e orientações complementares;

VII - definir padrões e procedimentos de avaliação das aves vivas, como matéria-prima, e seu impacto no processo de abate;

VIII - definir a metodologia de controle e monitoramento das eficiências dos equipamentos e das atividades e procedimentos relacionados ao abate;

IX - prever material de treinamento dos colaboradores envolvidos nas atividades incluindo, pelo menos, a metodologia de avaliação e classificação definida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

X - prever o monitoramento qualitativo e quantitativo das alterações para a verificação da eficiência dos procedimentos de avaliação e classificação e das medidas de controle aplicadas à campo para diminuir as perdas de proteínas por falhas na criação das aves; e

XI - prever programas de melhoria da qualidade e do bem-estar das aves vivas, como matéria-prima, e de educação continuada dos produtores e colaboradores utilizando, como embasamento, as alterações detectadas pelo PACV.

Seção III

Do Médico Veterinário Responsável - MVR

Art. 11. Pelo menos um MVR deverá estar presente no abatedouro frigorífico e dedicado exclusivamente ao processo de abate, durante todos os horários de processamento que envolvam atividades de avaliação e classificação de aves vivas, aves depenadas, carcaças, partes de carcaças e vísceras.

Art. 12. O médico veterinário para ser considerado apto a desempenhar o papel de MVR deverá comprovar:

I - registro regularizado no conselho de classe;

II - certificação em capacitação específica, na forma definida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal; e

III - autonomia, concedida formalmente pelo responsável legal do abatedouro frigorífico, para tomada de ações previstas no PACV e em conformidade com a legislação.

§ 1º Para realizar a capacitação prevista no inciso II do caput poderá ser autorizada instituição de ensino, isenta de conflitos de interesse, desde que o conteúdo e o material sejam aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 2º Os Médicos Veterinários Responsáveis - MVR já capacitados ficarão obrigados a realizar os cursos de atualização definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, para a manutenção da sua certificação.

§ 3º A certificação prevista no inciso II do caput poderá ser suspensa pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, nas situações em que o MVR deixar de cumprir com a legislação ou com o disposto no inciso I e no § 2º deste artigo.

§ 4º A suspensão de que trata o § 3º do caput, impeditiva da execução da atividade como MVR, será mantida até a comprovação de finalização de nova capacitação inicial, pelo MVR.

§ 5º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal encaminhará ao Conselho Regional de Medicina Veterinária para a avaliação, os casos em que além de suspensa a certificação, haja suspeita de violação do Código de Ética Profissional, fixado pela RESOLUÇÃO Nº 1138, de 16 de dezembro de 2016, e suas alterações.

Art. 13. São atribuições do MVR:

I - manter o processo de abate sob controle, considerando à aplicação do PACV;

II - definir no PACV os procedimentos de avaliação e classificação de aves vivas, suas carcaças, partes de carcaças, suas vísceras e subprodutos, atendendo à legislação e às orientações e diretrizes do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

III - definir no PACV os procedimentos de avaliação e classificação aplicáveis às alterações não previstas na regulamentação vigente do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, com embasamento científico;

IV - desenvolver e manter atualizado um programa de capacitação para os avaliadores e classificadores, bem como para os demais colaboradores envolvidos no processo, desde a chegada das aves até à expedição dos produtos e matérias-primas;

V - realizar e comprovar a qualificação teórica e prática dos colaboradores como pré-requisito ao desempenho de atividades como avaliadores e classificadores;

VI - definir, em planta baixa, os locais e as especificações das estações de avaliação e classificação;

VII - supervisionar os avaliadores e classificadores, garantindo à execução das atividades na forma estabelecida no PACV e pela legislação, durante todo o processo de abate;

VIII - com base no percentual das alterações percebidas pela avaliação das aves vivas no pré-abate, redefinir quantos avaliadores e classificadores serão posicionados em cada estação para o abate do lote;

IX - manter o número adequado de colaboradores capacitados nas estações de avaliação e classificação, ou tomar as medidas corretivas necessárias para a manutenção do processo sob controle;

X - adotar ações para manutenção do controle de processo contemplando, mas não se limitando a:

a) disposição de número maior de avaliadores e classificadores nas estações identificadas como com maior demanda;

b) redução de capacidade em aves/hora da linha de abate; e

c) paralisação das atividades de abate, em conformidade com os critérios estabelecido no PACV em atendimento a legislação.

XI - manter controle contínuo sobre o percentual de alterações detectadas pelo PACV;

XII - comunicar ao SIF sempre que ocorrerem alterações não previstas na regulamentação, em percentual superior à 0,05% (cinco centésimos por cento) das aves abatidas; e

XIII - comunicar ao SIF quaisquer fatos relevantes detectados durante as atividades de abate que possam impactar negativamente à saúde animal e o atendimento aos padrões sanitários, de identidade e de qualidade dos produtos.

Seção IV

Dos colaboradores

Art. 14. Os colaboradores designados para avaliação e classificação, de forma prévia ao início das suas atividades, deverão:

I - possuir grau de escolaridade, capacitação teórica e prática, sob responsabilidade do MVR, adequados para o desempenho da atividade de avaliador e classificador;

II - receber capacitação continuada, considerando o reforço de conteúdo, as alterações da legislação e à periodicidade estabelecida pelo MVR para garantir o adequado desempenho da atividade; e

III - possuir resultado favorável em qualificações estabelecidas e promovidas pelo MVR.

Parágrafo único. Os procedimentos de capacitação e qualificação deverão ser devidamente documentados e possuírem material e registro de execução auditáveis.

Art. 15. Os avaliadores e classificadores deverão ser visualmente identificáveis, por meio de elementos no uniforme que estejam relacionados especificamente com as atividades executadas.

Art. 16. O número mínimo e máximo de avaliadores e classificadores em cada estação deverá ser estipulado por equipe multidisciplinar capacitada para definir e garantir:

I - a aplicação dos procedimentos de avaliação e classificação previstos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

II - estrutura, equipamentos e utensílios mínimos para cada avaliador e classificador, viabilizando o atendimento do previstos no inciso I do caput;

III - o tempo necessário para a execução das atividades previstas no inciso I do caput, considerando à capacidade em peças/tempo (cronoanálise) por colaborador posicionado em cada estação de avaliação; e

IV - a adequação das estruturas, utensílios e atividades de avaliação e classificação para o tratamento adequado de todas ocorrências esperadas frente aos achados da avaliação das aves vivas no pré-abate.

Parágrafo único. O critério para a definição do número de avaliadores e de classificadores por estação deverá ser auditável e vinculado ao tipo e percentual das alterações percebidas pela avaliação das aves vivas no pré-abate.

Art. 17. Em abatedouros frigoríficos habilitados à exportação, a forma de contratação dos médicos veterinários e dos colaboradores para a execução de avaliação e classificação post mortem deverá atender aos acordos para o comércio internacional, na forma especificada pela Secretaria de Defesa Agropecuária.

Parágrafo único. A forma de contratação dos médicos veterinários e dos colaboradores não exime o estabelecimento das responsabilidades previstas nesta Portaria.

CAPÍTULO IV

DOS PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

Art. 18. Os procedimentos de avaliação deverão ser realizados em 100% (cem por cento) dos lotes de aves vivas recebidos para o abate e em 100% (cem por cento) das peças apresentadas em cada estação.

Art. 19. Ao abatedouro frigorífico caberá apresentar as peças em condições que viabilizem a sua perfeita avaliação e classificação, bem como a exequibilidade dos procedimentos de inspeção e auditoria oficial.

Parágrafo único. Para atendimento ao disposto no caput deverão ser estabelecidos e monitorados os padrões de desempenho dos equipamentos e das etapas envolvidas na preparação das peças, na forma definida nesta Portaria.

Art. 20. A classificação deverá garantir a aplicação dos mesmos critérios de destinação previstos para a inspeção tradicional.

Parágrafo único. Quando houver limitação estrutural que não permita a aplicação da destinação legalmente prevista, deverá ser validada destinação alternativa como efeito de mitigação equivalente ou condenada a peça.

Art. 21. As alterações não previstas nas normas e em ocorrência inferior à 0,05% (cinco centésimas por cento) das aves abatidas, poderão ter critérios de avaliação, classificação e, quando necessário, definição de tratamento prévio ao consumo, estabelecidos pelo MVR.

Parágrafo único. Quando aplicável tratamento prévio ao consumo, este deverá ser adequadamente validado para garantir a adequação do produto ao seu padrão de identidade e qualidade, para a mitigação do perigo provavelmente presente ou para a retomada do controle sobre da causa da alteração

Art. 22. Em consideração às melhores condições técnicas e estruturais para sua execução, a classificação poderá ser realizada em ato contínuo à avaliação, na própria linha de abate, ou em local específico para esse fim, fora da linha de abate.

§ 1º Quando possível, os procedimentos de avaliação e de classificação poderão ser realizados pelo mesmo colaborador, avaliador e classificador.

§ 2º A realização do procedimento de classificação na própria linha de abate e o acúmulo das atividades de avaliação e classificação por um único colaborador não poderão causar prejuízo aos procedimentos de avaliação, de classificação ou de registro.

Art. 23. As alterações restritas, visualmente detectáveis, que não tenham cunho inflamatório e que não gerem implicações no estado geral da ave abatida, poderão ser avaliadas e classificadas nas próprias linhas de abate e processamento das aves, desde que atendidos os destinos previstos na legislação.

Art. 24. Quando for possível a detecção visual de alterações de caráter sistêmico, com repercussão na carcaça, a classificação deverá ocorrer durante avaliação de aves após a depenagem, antes da remoção de qualquer parte da ave que seja destinado ao consumo humano.

Art. 25. As alterações sistêmicas, sem repercussão visível na ave depenada e não eviscerada, deverão ser avaliadas e classificadas em etapa do processo que permita a correlação inequívoca das vísceras às suas carcaças.

Parágrafo único. As alterações de caráter não sistêmicos poderão ser avaliadas e classificadas com as vísceras já desvinculadas da carcaça.

Art. 26. As avaliações e classificações deverão garantir que sejam removidas, antes da etapa de pré-resfriamento, todas as alterações capazes de se ampliar ou contaminar os processos subsequentes.

Art. 27. As alterações detectadas pela avaliação e classificação deverão ser registradas de acordo com as definições do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 1º O registro deverá ser realizado de forma a ser possível a separação das alterações por lote para o abate, e a correlação ao estabelecimento avícola de origem.

§ 2º O registro previsto no caput deverá ser fidedigno aos achados e às classificações aplicadas, seguindo os padrões e nomenclaturas definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 3º Os registros definidos no caput estarão sujeitos à auditoria pelo Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em medicina veterinária - AFFA-MV à qualquer momento.

§ 4º O registro previsto no caput poderá ser realizado de forma eletrônica desde que se mantenha a segurança, integridade e disponibilidade da informação ao SIF à qualquer momento.

Seção I

Da avaliação pré-abate

Art. 28. Sem prejuízo do atendimento das normas relativas à saúde animal ou outras aplicáveis à recepção de aves vivas, deverá ser realizada a avaliação pré-abate, no abatedouro frigorífico, contemplando todos os lotes recebidos incluindo:

I - a análise documental na forma prevista pela legislação; e

II - a avaliação visual de uma amostra das aves vivas, pelo menos na primeira carga de cada lote.

Art. 29. As condições estruturais e os procedimentos de recebimento de aves vivas devem ser concebidos de forma à otimizar o tempo de avaliação de aves vivas e da inspeção ante mortem.

Art. 30. A avaliação pré-abate deverá ser realizada para identificar a prevalência de alterações no lote, a fim de dimensionar as ações a serem tomadas no processo de abate, considerando a capacidade de identificação e tratamento das alterações percebidas no lote nas estações de avaliação e classificação estabelecidas no fluxo de abate.

§ 1º A avaliação de que trata o caput será realizada sob responsabilidade e supervisão do MVR.

§ 2º Sempre que necessárias, serão adotadas pelo estabelecimento medidas para adequação dos processos de abate, de forma à minimizar o impacto de lotes com altas prevalências de alterações no controle higiênico-sanitário do abate.

§ 3º Dentro dos limites físico e operacional do abatedouro frigorífico, poderão ser agregados mais avaliadores e classificadores às estações de avaliação e classificação, para identificação e tratamento de alterações detectadas em lotes com prevalências maiores.

§ 4º Quando excedido o limite operacional das estações de avaliação e classificação, outras medidas como à redução de capacidade horária e parada do abate deverão ser aplicadas.

§ 5º Quando, ao longo do abate de um lote, forem percebidas mudanças nas prevalências avaliadas previamente, deverá ser realizada reavaliação e revisão das medidas adotadas nas estações de avaliação e classificação, para manutenção das condições higiênico-sanitárias adequadas do processo e dos produtos.

Art. 31. Sem substituir a necessidade de realização do ante mortem pelo SIF, a avaliação das aves vivas no pré-abate deverá ser realizada, pelo abatedouro frigorífico, pelo menos na primeira carga de cada lote a ser abatido.

Art. 32. Os lotes de aves vivas recebidos e avaliados pelo abatedouro frigorífico deverão ser submetidos ao exame ante mortem pelo serviço oficial, nas formas definidas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e especificadas pelo SIF.

Parágrafo único. Caberá ao abatedouro frigorífico garantir que nenhum lote tenha seu abate finalizado sem ter sido submetido ao exame ante mortem de que trata o caput.

Seção II

Da avaliação e classificação das aves após a depenagem

Art. 33. A avaliação e classificação de aves após a depenagem deverá:

I - ocorrer antes da remoção de qualquer parte da carcaça ou víscera destinada ao consumo humano; e

II - ter como objetivo a identificação de alterações sistêmicas visíveis e alterações localizadas que possam comprometer os aspectos higiênicos-sanitários do processo de abate.

§ 1º Os cortes ou qualquer exposição de massas musculares executados com finalidade de aplicação de critérios de destinação ao consumo humano deverão ser realizados em área separada fisicamente da área de escaldagem e depenagem ou na área de evisceração, mantidas as questões relativas à rastreabilidade e controle de tempo e temperatura previstos pela legislação.

§ 2º O destino ao consumo humano de pés, cabeça e pescoço fica condicionado a realização da avaliação e classificação prevista no caput com a condenação de afecções de caráter sistêmico perceptíveis nesta estação.

Seção III

Da avaliação e classificação de carcaças correlacionadas com as suas vísceras

Art. 34. A etapa de preparação para avaliação da carcaça ainda correlacionada com as suas vísceras, consiste na execução adequada da evisceração ou eventração, com a exposição completa de todas vísceras e manutenção da correlação com a respectiva carcaça.

§ 1º As falhas de eventração e evisceração deverão ser corrigidas de forma prévia e sem comprometimento da avaliação e classificação.

§ 2º Sem prejuízo do autocontrole sobre a eficiência dos equipamentos de evisceração, o PACV deverá prever critérios e procedimentos para a avaliação de carcaças que se apresentem sem as vísceras correlacionadas ou não evisceradas.

§ 3º Na ausência de correção das falhas de evisceração, bem como na ausência de critérios para a avaliação, as carcaças não evisceradas ou sem as vísceras correlacionadas para a avaliação deverão ser condenadas.

Art. 35. A avaliação prevista nesta seção deverá ocorrer após a eventração ou total evisceração, em estação cuja localização permita a correlação inequívoca entre a carcaça e suas vísceras.

Parágrafo único. A avaliação de que trata o caput deverá identificar alterações sistêmicas, inflamatórias e qualquer tipo de alterações identificadas nas vísceras, para que se proceda classificação subsequente.

Seção IV

Da avaliação e classificação interna e externa de carcaças

Art. 36. A avaliação interna e externa de carcaças deverá ocorrer em uma ou mais estações definidas pelo abatedouro frigorífico, que permitam a visualização e identificação de alterações não sistêmicas e falhas tecnológicas nas peças avaliadas.

§ 1º A avaliação prevista no caput deverá ocorrer com a carcaça completamente eviscerada, podendo as vísceras estarem ou não ainda correlacionadas com a carcaça.

§ 2º A identificação de alterações inflamatórias ou sistêmicas, que não tenham sido classificadas nas devidas estações de avaliação de carcaças correlacionadas com as suas vísceras, implicará na condenação da carcaça e de suas vísceras, quando presentes.

Seção V

Da avaliação e classificação de produtos

Art. 37. A avaliação e classificação de produtos poderão ser realizadas em qualquer local julgado adequado, após o pré-resfriamento e antes da sua embalagem.

Art. 38. A avaliação e classificação relativas a identidade e qualidade das peças, deverá contemplar somente alterações que não se ampliam no processo.

Parágrafo único. As alterações que poderão ser avaliadas e classificadas após o seu pré-resfriamento serão determinadas com base em análise de risco desenvolvida e publicada pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Seção VI

Dos procedimentos de destinação industrial e condenação

Art. 39. Em relação à carne industrial de aves, conforme definido pelo inciso VI do artigo 6˚, o abatedouro frigorífico deverá:

I - aplicar procedimentos de segregação que garantam à mitigação da contaminação cruzada dos perigos que podem se ampliar no produto e no processo;

II - possuir pessoal treinado para o preparo, acondicionamento e identificação inequívoca dos produtos sujeitos ao tratamento determinado;

III - utilizar identificação adequada nos produtos; e

IV - aplicar procedimentos de rastreabilidade que garantam a utilização dos produtos de acordo com sua classificação, à destinação industrial, ao aproveitamento condicional ou condenação.

Paragrafo único. A carne industrial de aves deverá receber os tratamentos definidos no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, sempre que aplicáveis.

Art. 40. A identificação clara e inequívoca da carne industrial será obrigatória e:

I - deverá incluir as especificações técnicas para o tratamento pelo calor ao qual a carne industrial de aves deve ser submetida, quando for o caso; e

II - ser aplicada para qualquer carne industrial de aves, mesmo a tratada na própria unidade.

Parágrafo único. A identificação de que trata o caput será aplicada para qualquer carne industrial de aves, mesmo a tratada na própria unidade.

Art. 41. O tratamento estabelecido para a carne industrial de aves deverá:

I - atender às disposições normativas para a alteração apresentada pelo produto, quando aplicável; e

II - na ausência de previsão normativa, ser estabelecido por responsável técnico competente e ser validado cientificamente como capaz de mitigar os riscos e de garantir o atendimento da identidade e qualidade do produto final, antes de seu consumo.

Art. 42. A comercialização da carne industrial de aves ficará restrita aos estabelecimentos industriais, com estrutura e capacidade adequadas para o processamento do produto, e registrados na forma definida pela legislação.

Parágrafo único. Não será permitido o trânsito para o tratamento em outro estabelecimento, de carne industrial de aves sem embalagem com a identificação prevista no art. 40 desta Portaria.

CAPÍTULO V

CRITÉRIOS APLICÁVEIS NA AVALIAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE AVES, CARCAÇAS, PARTES DE CARCAÇAS E VÍSCERAS

Art. 43. Os abatedouros frigoríficos que atuam sob um sistema de inspeção com base no risco devem garantir o controle dos seus processos de acordo com o previsto nesta Portaria e no seu anexo.

Art. 44. É proibida a entrada em qualquer sistema de pré-resfriamento de peças que apresentem alterações inflamatórias ou contaminações de origem gastrintestinal e biliar visíveis.

Seção I

Da avaliação e classificação das contaminações gastrintestinais e biliares

Art. 45. O abatedouro frigorífico deverá monitorar e controlar a ocorrência de contaminação gastrintestinal e biliar considerando, pelo menos:

I - as características das aves vivas recebidas para o abate, como a uniformidade do lote, sexagem, jejum, dieta hídrica e resultados laboratoriais a campo quanto a detecção de patógenos;

II - o monitoramento da eficiência dos equipamentos de evisceração; e

III - a eficiência das medidas de controle programadas para a mitigação da contaminação visível e invisível.

Art. 46. O PACV deverá estabelecer, validar e monitorar a eficiência dos tratamentos para mitigar a contaminação por microrganismos nas carcaças e miúdos.

Art. 47. As contaminações de origem gastrointestinal e biliar visíveis deverão ser totalmente removidas da carcaça, das partes de carcaça, dos cortes e dos miúdos, antes da entrada das peças no sistema de pré-resfriamento.

Parágrafo único. A remoção das contaminações referidas no caput poderá ser realizada por tratamentos físicos únicos ou cumulativos como: a lavagem, o corte e condenação da área atingida ou outros, desde que previamente autorizados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal em normas complementares.

Art. 48. Desde que seja especificado no PACV, o tratamento de carcaças visivelmente contaminadas poderá ser realizado de forma contínua, na própria linha de abate, ou fora dela.

Art. 49. Os tratamentos para a remoção de contaminação visível ou invisível deverão acontecer sem prejuízo dos preceitos do uso de uma lavagem final aplicada antes da entrada no pré-resfriamento.

Parágrafo único. Após a lavagem final não poderá mais ocorrer a manipulação da carcaça, exceto a que seja necessária para a auditoria do processo.

Art. 50. As contaminações visualmente detectáveis, que não tenham origem no extravasamento de conteúdo gastrintestinal e biliar e que não se ampliem durante o processo, serão avaliadas e classificadas pelo abatedouro frigorífico, preferencialmente, antes dos tanques de pré-resfriamento e, obrigatoriamente, antes da embalagem do produto.

Parágrafo único. Os controles previstos no caput deverão considerar a natureza dos contaminantes físicos, químicos ou biológicos sem origem gastrintestinal e biliar, de forma a prevenir sua ampliação por contaminação cruzada ou ambiental.

Seção II

Da avaliação e classificação das alterações inflamatórias

Art. 51. As aves depenadas, carcaças, partes de carcaça e vísceras de aves que apresentem alterações macroscopicamente compatíveis com quadros inflamatórios deverão ser tratadas conforme os seguintes critérios:

I - condenação total, da carcaça e vísceras, nos casos de identificação de alterações inflamatórias sistêmicas ou septicemias;

II - condenação parcial da peça atingida por alteração inflamatória, com liberação das peças não atingidas; e

III - após a remoção de pequenas porções que não alterem a identidade e qualidade da carcaça, a mesma poderá ser liberada para a comercialização como carcaça inteira.

Art. 52. Sempre que identificadas alterações inflamatórias sistêmicas, ou sinais septicêmicos, durante a avaliação de aves após a depenagem e antes da remoção de partes, as aves deverão ser imediatamente descartadas.

Parágrafo único. Quando na avaliação prevista no caput, não for possível identificar a causa inflamatória que ocasionou a alteração visível na carcaça, as aves depenadas devem ser descartadas sob o diagnóstico de aspecto repugnante.

Art. 53. A avaliação da articulação do jarrete das aves deverá ser realizada antes do ponto de corte ou desarticulação dos pés, e a classificação deve atender aos critérios definidos para a avaliação de lesões inflamatórias.

Parágrafo único. Quando for possível a classificação em área separada da área de depenagem, poderão ser removidas e descartadas as áreas afetadas por artrite sendo as demais peças liberadas.

Art. 54. As pododermatites localizadas e que não cursam com alterações sistêmicas da carcaça, poderão ser removidas em etapa posterior do processo, antes da entrada dos pés no sistema de pré-resfriamento.

§ 1º Por não estarem mais relacionados às suas carcaças está dispensado o registro das peças das quais tenham sido removidas as áreas atingidas por alterações inflamatórias localizadas.

§ 2º No caso de condenação de peças por pododermatite estas podem ser declaradas, para fins estatísticos, em peso de produto, na forma definida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 55. Deverão ser totalmente condenadas as carcaças e vísceras por celulite quando, além da alteração inflamatória característica, haja reflexo no estado geral da carcaça, comprometimento das serosas ou lesões inflamatórias nas vísceras.

Parágrafo único. Poderão ser liberadas as carcaças e as vísceras, após removida a parte da pele e tecido muscular atingidos, desde que não estejam afetadas as vísceras, as serosas da cavidade celomática e que não haja outro reflexo na carcaça.

Art. 56. Deverão ser condenadas e adequadamente tratadas as carcaças e vísceras de aves com alterações nodulares sugestivas de salmonelose aviária ou de colibacilose, mesmo sem a confirmação e isolamento laboratorial.

Parágrafo único. Sempre que cabível o MVR deverá providenciar a notificação de casos confirmados ou de isolamentos de salmonelas sujeitas aos programas oficiais ao serviço oficial competente.

Seção III

Da avaliação e classificação das alterações traumáticas e hemorrágicas

Art. 57. As alterações traumáticas assépticas poderão ser avaliadas e classificadas após o sistema de pré-resfriamento, em um ou mais pontos definidos no PACV.

§ 1º As alterações de que trata o caput incluem as lesões hemorrágicas não infecciosas e livres de inflamação, como os hematomas e as petéquias, ou ainda as fraturas, cortes, perfurações e arranhões recentes ocorridos na ave viva.

§2º Serão consideradas assépticas as alterações que não apresentem evolução para quadro inflamatório, as completamente cicatrizadas, sem crostas ou resquícios de tecido necrosado.

§3º Alterações traumáticas e hemorrágicas que evoluam para quadros inflamatórios deverão ser tratadas como alterações inflamatórias, conforme previsto na Seção II deste Capítulo.

Art. 58. As alterações hemorrágicas restritas, que não tenham cunho inflamatório e que não gerem implicações no estado geral da ave abatida, poderão ser avaliadas e classificadas nas linhas de abate e processamento das aves, desde que atendidos os destinos previstos na legislação.

Art. 59. As alterações, como fraturas brancas, cortes e perfurações indesejadas ou outras que ocorram durante o processamento, após a morte da ave, devem ser diagnosticadas como "falhas tecnológicas".

Art. 60. Considerando as alterações traumáticas, as peças deverão ser avaliadas e classificadas da seguinte forma:

I - condenação total, da carcaça e vísceras, que apresentem lesões traumáticas generalizadas;

II - condenação parcial das peças atingidas por alterações traumáticas, com liberação das peças não atingidas; e

III - após a remoção de pequenas porções que não alterem a identidade e qualidade da carcaça, a mesma poderá ser liberada para a comercialização como carcaça inteira.

§ 1º Sempre que identificadas alterações traumáticas generalizadas, durante a avaliação de aves após a depenagem e antes da remoção de partes, as aves deverão ser imediatamente condenadas.

§ 2º Sempre que aplicável, as lesões traumáticas deverão ser comunicadas à cadeia de produção e transporte das aves, como indicadores de bem estar animal, excluídas as alterações causadas por falhas tecnológicas após a morte da ave.

Art. 61. As peças com alterações hemorrágicas na musculatura ou em outros tecidos, com ou sem causa traumática, que sejam generalizadas, acentuadas e difusas, deverão ser descartadas antes da sua entrada no sistema de pré resfriamento.

Art. 62. Nos casos de lotes com diagnóstico confirmado para doenças hemorrágicas sujeitas à notificação, deverá ser realizada a comunicação ao Serviço Veterinário Oficial conforme determina a legislação.

Seção IV

Da avaliação e classificação das alterações metabólicas

Art. 63. As aves depenadas, em estado de profunda magreza, depleção óssea e muscular, causada por agravamento de quadros clínicos inflamatórios, parasitários, metabólicos ou outros que indiquem falta de saúde da ave, demandam condenação total por caquexia.

Art. 64. Os quadros compatíveis com deficiência nutricional, sem o desenvolvimento completo dos tecidos corpóreos e sem causa infecciosa ou patológica aparente, serão enquadrados como magreza, podendo sofrer destinação industrial ou liberação conforme os padrões de qualidade do abatedouro frigorífico.

Parágrafo único. Quando a magreza se apresentar em incidência elevada nas aves de mesmo lote, o estabelecimento avícola deverá ser comunicado , para a identificação da causa e tomada de ações corretivas a campo.

Art. 65. Serão descartadas por aspecto repugnante, as aves depenadas que apresentem alterações sistêmicas de coloração, odor ou aspecto, para as quais não se possa precisar a causa primária.

Art. 66. As miopatias assépticas deverão ser avaliadas e classificadas pelo abatedouro frigorífico, antes da etapa de embalagem primária do produto, conforme o critério divulgado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal em normas complementares.

Art. 67. A ascite deverá ser avaliada e classificada nas estações de avaliação das aves após a depenagem e avaliação das carcaça e vísceras ainda correlacionadas, e julgadas conforme o critério divulgado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal em normas complementares.

Seção V

da avaliação e classificação das falhas tecnológicas

Art. 68. Serão consideradas falhas tecnológicas as alterações morfológicas e sensoriais das peças sob avaliação e classificação, causadas por deficiência nos equipamentos ou nas operações de abate.

Parágrafo único. Estão excluídas do previsto no caput as contaminações gastrintestinais e biliares, tendo em vista sua correlação com o controle higiênico-sanitário do processo.

Art. 69. O abatedouro frigorífico deverá monitorar seus processos de forma a manter o fluxo de abate contínuo, respeitando os limites fixados para tempo e temperatura, perfazendo no máximo 4 h (quatro horas) desde o abate até o resfriamento dos produtos à 4°C (quatro graus Celsius).

Parágrafo único. Atrasos que impliquem em violação do binômio de tempo e temperatura previsto no caput ou alterem as características sensoriais das aves abatidas deverão ser percebidos e tratados adequadamente pelo abatedouro frigorífico, considerando as peculiaridades regionais e variações climáticas sazonais.

Art. 70. Será permitido o aproveitamento condicional das carcaças de aves não sangradas ou mal sangradas, desde que sejam mantidas na linha de inspeção até o ponto de avaliação de carcaças ainda correlacionadas com as vísceras.

Parágrafo único. A identificação de aves não sangradas e escaldadas vivas deverá desencadear medidas de autocontrole para identificação da falha de processo com correção imediata.

Art. 71. O histórico de avaliação e classificação das alterações previstas nesta seção deverá ser considerado para estabelecer medidas para a melhorias contínuas dos processos de abate, minimizando os desperdícios de proteínas devido às falhas tecnológicas.

Seção VI

Da avaliação e classificação das parasitoses

Art. 72. Os perigos Cryptosporidium sp. e Toxoplasma gondii devem ser contemplados na Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle do abate, considerando a probabilidade de ocorrência de contaminação na cadeia produtiva e as medidas de controle e mitigação aplicadas a campo.

Art. 73. Considerando a higiene do processo, não deverá ser aberto intencionalmente o trato gastrintestinal das aves nas áreas onde haja trânsito ou processo de produtos comestíveis.

Seção VII

Da avaliação e classificação das neoplasias

Art. 74. As alterações neoplásicas em aves deverão ser avaliadas e classificadas da seguinte forma:

I - condenação total, de carcaças e vísceras, no caso de neoplasias extensas; e

II - liberação das partes de carcaça ou cortes após a condenação da parte afetada, no caso de neoplasias localizadas e sem metástase.

CAPÍTULO VI

AUDITORIAS E MEDIDAS CAUTELARES

Art. 75. As auditorias do PACV são de atribuição exclusiva do Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária.

Art. 76. Os procedimentos de auditoria no post mortem seguirão as técnicas e procedimentos definidos na legislação ou em manuais e materiais de treinamento aprovados e divulgados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. As metodologias, frequências e amostragens mínimas das auditorias serão estabelecidas pelos manuais e materiais de treinamento dos servidores do SIF, na forma definida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 77. A caracterização de perda de controle pelo abatedouro frigorífico, durante as auditorias, implicará na aplicação de medidas cautelares e e outras ações previstas na legislação, de imediato, sem prejuízo às medidas administrativas, responsabilidades civis e penais cabíveis.

CAPÍTULO VII

DA ADESÃO AO SISTEMA DE INSPEÇÃO POST MORTEM COM BASE EM RISCO

Art. 78. Os abatedouros frigoríficos deverão realizar adesão formal ao sistema de inspeção post mortem com base em risco no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 79. Para ser considerado apto para adesão ao sistema de inspeção post mortem com base em risco, o abatedouro frigorífico deverão dispor:

I - de instalações, equipamentos e fluxos adequados e aprovados na forma definida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

II - de quadro técnico de pessoal competente, incluindo MVR, em quantidade suficiente, cobrindo toda a carga horária de abate;

III - do PACV, aplicado às diversas etapas do abate, contemplando todos os requisitos definidos na presente Portaria;

IV - de programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle que contemple os perigos biológicos identificados por avaliação de risco divulgada pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal; e

V - de um histórico de controle higiênico-sanitário do processo de abate, executado na forma do disposto no Anexo desta Portaria, com cinco semanas contínuas de resultados satisfatórios.

Art. 80. O abatedouro frigorífico para solicitar adesão ao sistema de inspeção post mortem com base em risco, deverá apresentar ao serviço oficial:

I - O planejamento dos procedimentos de avaliação e classificação;

II - o estudo do histórico das alterações detectadas pela inspeção tradicional; e

III - histórico de análises referente ao controle higiênico-sanitário do processo de abate de aves, na forma definida pelo Anexo desta Portaria.

Parágrafo único. O disposto nos incisos II e III do caput não se aplicam aos abatedouros frigoríficos em processo de registro no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 81. O abatedouro frigorífico poderá solicitar a concessão de período especificado para testes e implementação do que estabelece esta Portaria antes da completa adesão ao sistema, sem prejuízo do atendimento do prazo final.

Parágrafo único. A especificação do período para testes definido no caput cabe ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

CAPÍTULO VII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 82. Os estabelecimentos que se declararem aptos a participar do sistema de inspeção post mortem com base em risco, a partir da data de entrada em vigor desta Portaria, poderão solicitar a sua inclusão mediante petição ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 83. Somente os estabelecimentos avaliados como aptos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal serão incluídos na "lista de estabelecimentos sujeitos a inspeção com base em risco".

§ 1º A inclusão na "lista de estabelecimentos sujeitos a inspeção com base em risco" será compulsória a partir de 31 de dezembro de 2028.

§ 2º A inclusão na "lista de estabelecimentos sujeitos a inspeção com base em risco" não dispensa o estabelecimento de atendimento aos requisitos internacionais complementares para a autorização de exportação que pretenda obter ou manter.

Art. 84. Os casos omissos ou as dúvidas na execução desta Portaria serão resolvidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 85. Esta Portaria entra em vigor em 1º de março de 2023.

MÁRCIO REZENDE EVARISTO CARLOS

~~ANEXO~~

~~CONTROLES HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DO PROCESSO DE ABATE~~

~~Avaliação microbiológica do desempenho higiênico-sanitário do processo de abate~~

~~Art. 1º Os abatedouros frigoríficos de aves, para serem considerados aptos a adesão ao sistema de inspeção com base em risco prevista nesta Portaria, deverão incluir em seus autocontroles o monitoramento microbiológico do desempenho higiênico-sanitário do processo de abate.~~

~~Parágrafo único. Para atendimento do disposto n caput deverá ser realizada a coleta de carcaças, conforme plano de amostragem e critérios microbiológicos definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.~~

~~Art. 2º Os procedimentos de coleta de carcaça deverão ser aqueles disponibilizados no site oficial do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.~~

~~Art. 3º 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 da Secretaria de Defesa Agropecuária.~~

~~Art. 4º A amostragem será definida conforme o número de horas de funcionamento dos sistemas de pré-resfriamento do abatedouro frigorífico.~~

~~Art. 5º 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. 6º Abatedouros frigoríficos com mais de um sistema de pré-resfriamento deverão realizar amostragem conforme previsto neste Anexo de forma a obter resultados separados para cada um dos sistemas.~~

~~Art. 7º A amostra deverá ser identificada pela data, turno, hora e sistema de pré-resfriamento de origem da amostra.~~

Art. 8º O tempo transcorrido entre a coleta e a análise deverá ser o menor possível, considerando as especificidades de cada situação, e o descrito no plano de autocontrole do abatedouro frigorífico.

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

Art. 9º Cada carcaça será analisada individualmente, dando origem a um resultado expresso inicialmente em unidades formadoras de colônia por grama (UFC/g) transformado em logaritmo na base dez (log $_{10}$).

Art. 10. As amostras deverão ser analisadas conforme metodologias definidas pela Coordenação Geral de Laboratórios, no site oficial do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, ou métodos validados internacionalmente frente ao método de referência.

Art. 11. Os limites microbiológicos "m" e "M" utilizados para à avaliação do desempenho do abatedouro frigorífico no controle higiênico-sanitário do processo de abate serão:

I - limite inferior (m) = 2,3 log $_{10}$ (UFC/g) (Unidade de formação de colônias por grama); e

II - limite superior (M) = 3 log $_{10}$ (UFC/g) (Unidade de formação de colônias por grama).

Art. 12. 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 à cada turno de abate e identificada a média amostral.

§ 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. 13. A avaliação dos gráficos de caixa deve ser realizada pelo MVR 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. 14. 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) dos resultados estiverem entre "m" e "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. 15. Quando o abatedouro frigorífico, na forma definida no art. 14 deste Anexo, 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 art. 13 deste Anexo.

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. 16. No caso de detecção pelo SIF de incompatibilidade entre resultados laboratoriais de autocontrole e resultados oficiais, 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 art. 15 deste Anexo.

Art. 17. 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 MVR.

§ 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 art. 14 deste Anexo;

II - quando for o caso, indicar início de coleta com frequência reduzida de amostragem, conforme previsto no art. 15 deste Anexo;

III - quando for o caso, indicar a retomada da frequência de amostragem prevista no art. 5º deste Anexo;

IV - quando for o caso, demonstrar os resultados do mapeamento higiênico-sanitário do processo de abate, na forma prevista no art. 21 deste Anexo;

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. 18. Quando o abatedouro frigorífico, na forma definida pelo art. 14 deste Anexo, tiver desempenho higiênico-sanitário aceitável, deverá proceder a 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 a obtenção de contagens mais elevadas, com a redefinição das medidas de controle para mitigação de contaminação gastrintestinal e biliar.

Art. 19. Quando o abatedouro frigorífico, na forma definida pelo art. 14 deste Anexo, tiver desempenho higiênico-sanitário com tendência a se tornar insatisfatório, além do previsto pelo art. 18 deste Anexo, deverá realizar:

I - A análise crítica do PACV 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 21 deste Anexo.

Art. 20. Quando o abatedouro frigorífico, na forma definida pelo artigo 101, tiver desempenho higiênico-sanitário insatisfatório, além da adoção das ações previstas nos artigos 18 e 19 deste Anexo, 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. 21. 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 neste anexo 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. 22. 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. 23. 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 estabelecimento que, de forma recorrente, obtiverem resultados insatisfatórios do controle higiênico-sanitário do processo de abate.

Art. 24. 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. 25. Os abatedouros frigoríficos que, por análise do Serviço de Inspeção Federal - SIF, apresentarem incompatibilidade entre os resultados oficiais e de autocontrole ou tiverem caracterizadas possíveis falhas na execução das coletas e realização das análises por autocontrole, estarão sujeitos à ações complementares definidas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.