

PORTARIAS SFA-PR/MAPA DE 13 DE FEVEREIRO DE 2026

O SUPERINTENDENTE DE AGRICULTURA E PECUÁRIA NO PARANÁ, no uso das atribuições que lhe confere o art. 262 do Regulamento Interno da Secretaria Executiva do Ministério da Agricultura e Pecuária, aprovado pela Portaria nº 561, de 11 de abril de 2018, nos arts. 40 e 49 do Anexo I ao Decreto nº 12.642, de 1º de outubro de 2025, tendo em disposto no artigo 6º da Instrução Normativa nº 10, de 3 de março de 2017, e no art. 1º e art. 2º da Instrução Normativa SDA nº 30, de 7 de junho de 2006, resolve:

Nº 961 - Art. 1º Habilitar a médica veterinária JHULIE CRISTIANI NOGUEIRA, inscrita no CRMV-PR sob o número 26309, para fins de execução de atividades previstas no Regulamento Técnico do Programa Nacional de Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose Animal, referentes à realização de testes de diagnóstico de brucelose e tuberculose e participação no processo de certificação de estabelecimentos de criação livres para brucelose e tuberculose bovina e bubalina, no estado do Paraná (Processo nº 21034.004681/2026-13).

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

Nº 963 - Art. 1º Habilitar o médico veterinário MAYKON JEVISON DA SILVA LEITE, inscrito no CRMV-PR sob o número 10510, para fins de execução de atividades previstas no Regulamento Técnico do Programa Nacional de Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose Animal, referentes à realização de testes de diagnóstico de brucelose e tuberculose e participação no processo de certificação de estabelecimentos de criação livres para brucelose e tuberculose bovina e bubalina, no estado do Paraná (Processo nº 21034.004381/2026-26).

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

Nº 964 - Art. 1º Habilitar o médico veterinário HIGOR HENRIQUE COGO, inscrito no CRMV-PR sob o número 24426, para fins de execução de atividades previstas no Regulamento Técnico do Programa Nacional de Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose Animal, referentes à realização de testes de diagnóstico de brucelose e tuberculose e participação no processo de certificação de estabelecimentos de criação livres para brucelose e tuberculose bovina e bubalina, no estado do Paraná (Processo nº 21034.004673/2026-69).

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

ALMIR ANTONIO GNOATTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.559, DE 19 DE FEVEREIRO DE 2026

Submete à Consulta Pública a proposta de portaria voltada a estabelecer o regulamento da inspeção industrial e sanitária da carne de suídeos e seus derivados.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA SUBSTITUTO, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 23 e o art. 48 do Anexo I ao Decreto nº 12.642, de 1º de outubro de 2025, e tendo em vista o disposto no 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 do Processo 21000.058932/2024-05, resolve:

Art. 1º Fica submetida à consulta pública, pelo prazo de quarenta e cinco dias, o anexo desta portaria, contendo a proposta de portaria voltada a estabelecer o regulamento da inspeção industrial e sanitária da carne de suídeos e seus derivados.

Parágrafo único. O projeto de portaria encontra-se disponível na página eletrônica do Ministério da Agricultura e Pecuária, <https://www.gov.br/agricultura-pt-br>, na seção de consultas públicas.

Art. 2º As sugestões tecnicamente fundamentadas deverão ser encaminhadas por meio do Sistema de Monitoramento de Atos Normativos - SISMAN, da Secretaria de Defesa Agropecuária, por acesso eletrônico: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/SISMAN.html>.

Parágrafo único. Para acesso ao SISMAN, o usuário deverá efetuar cadastro prévio no Sistema de Solicitação de Acesso - SOLICITA, pelo portal eletrônico: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/solicita/>.

Art. 3º Findo o prazo estabelecido no caput do art. 1º desta portaria, o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal avaliará as sugestões recebidas e procederá às adequações pertinentes para posterior publicação da portaria no Diário Oficial da União.

Art. 4º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ALLAN ROGÉRIO DE ALVARENGA

ANEXO

PORTARIA SDA/MAPA Nº , DE DE DE 2026

Estabelece o regulamento da inspeção industrial e sanitária da carne de suídeos e seus derivados.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 23 e o art. 48 do Anexo I ao Decreto nº 12.642, de 1º de outubro de 2025, 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 do Processo nº 21000.058932/2024-05, resolve:

Art. 1º Fica estabelecido o regulamento da inspeção industrial e sanitária da carne de suídeos e seus derivados, que dispõe sobre os requisitos das instalações e equipamentos, as condições de higiene, os procedimentos operacionais do abate e processamento, a inspeção ante mortem e a inspeção post mortem para o funcionamento dos estabelecimentos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura e Pecuária.

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º Podem ser adotadas tecnologias emergentes, métodos inovadores e sistemas automáticos, desde que:

- I - sejam validados pelo estabelecimento, com base em avaliação de risco;
- II - apresentem desempenho equivalente ou superior ao método tradicional; e
- III - sejam previamente autorizados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, quando aplicável, conforme normas específicas.

CAPÍTULO II

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 3º As instalações e equipamentos compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e utensílios diversos, devendo ser projetados para permitir fluxos contínuos e unidirecionais, proporcionais à capacidade de abate e produção autorizada e atendendo às exigências estabelecidas em normas específicas.

Parágrafo único. As instalações e equipamentos devem ser projetados e instalados para permitir a perfeita execução das atividades e operações, além de dispor das estruturas e utensílios considerados necessários para a realização das atividades.

Art. 4º Para a realização das operações de abate e de processamento de suídeos, o estabelecimento deve apresentar instalações, equipamentos e condições operacionais que assegurem a preservação higiênico-sanitária das matérias-primas e dos produtos em todas as etapas do processo produtivo.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos referidos no caput devem ser projetados, construídos e mantidos garantindo:

- I - o bem-estar dos suídeos;
- II - a execução adequada e contínua das inspeções ante mortem e post mortem;
- III - a implementação e a efetividade dos programas de autocontrole; e
- IV - a segurança sanitária e a qualidade dos produtos.

Art. 5º Todos os acessos aos setores industriais devem possuir barreira sanitária, instalada em local coberto e protegido das intempéries disposta e dimensionada para atender à demanda e ao fluxo de pessoas de cada setor.

Parágrafo único. A barreira sanitária deve dispor de:

- I - lavador de botas;
- II - pias dotadas de torneiras com fechamento não manual;
- III - método higiênico para secagem das mãos;
- IV - sabão líquido;
- V - sanitizante;
- VI - lixeiras com acionamento não manual da tampa;
- VII - cortina de ar ou equipamento similar, desde que autorizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, quando houver acesso direto ao meio externo; e
- VIII - iluminação suficiente para visualização e execução dos procedimentos.

Art. 6º As barreiras sanitárias devem ser fechadas em gabinete nos setores de abate, desossa e industrialização de produtos cárneos.

Parágrafo único. É proibida a comunicação direta dos setores citados no caput com a área externa, exceto para as saídas de emergência.

Art. 7º Todos os setores do estabelecimento devem atender o seguinte:

- I - apresentar iluminação artificial adequada às operações realizadas;
- II - garantir iluminação homogênea e suficiente para a correta execução das atividades;
- III - não empregar luzes ou filtros que alterem ou dificultem a correta percepção da coloração de carcaças, vísceras e demais produtos; e
- IV - atender a um nível mínimo de intensidade luminosa de quinhentos e quarenta lux:

- a) na sala de necropsia;
- b) no Departamento de Inspeção Final;
- c) nos pontos críticos de controle de avaliação visual;
- d) nas linhas de inspeção; e
- e) nos locais de revisão ou reinspeção de produtos comestíveis.

Parágrafo único. As lâmpadas que apresentem risco de estilhaçamento devem estar protegidas por dispositivo de segurança que evite a queda de fragmentos, de modo a prevenir contaminação física.

Art. 8º O forro da área industrial deve ser de material resistente, de superfície lisa e higienizável.

Parágrafo único. O forro é dispensado nas pocilgas, na sala de abate e na área de processamento de banha, desde que a cobertura seja construída de material impermeável, resistente, de fácil higienização, que proporcione uma perfeita vedação à entrada de pragas e evite o desprendimento de partículas.

Art. 9º Deve haver separação física entre as áreas de embalagem primária e embalagem secundária para todos os setores do estabelecimento.

§ 1º Fica dispensada a separação física entre as áreas de embalagem primária e de embalagem secundária no setor de processamento de banha, desde que sejam adotadas medidas higiênico-sanitárias eficazes para prevenir a contaminação cruzada.

§ 2º Quando a embalagem primária e a embalagem secundária forem realizadas de forma simultânea e contínua no mesmo fluxo de produção, devem ser garantidas condições higiênico-sanitárias adequadas, prevenindo a contaminação dos produtos.

Art. 10. Nas dependências internas do estabelecimento, os equipamentos e demais estruturas devem ser instalados para permitir um afastamento suficiente tanto das paredes, como das colunas, do teto e do piso, possibilitando uma fácil higienização dos mesmos e das áreas adjacentes.

Parágrafo único. A disposição dos equipamentos e estruturas devem:

I - garantir o fluxo de produção adequado de matérias-primas, produtos e funcionários;

- II - permitir o acesso para o monitoramento e a verificação; e
- III - prevenir a ocorrência de contaminação cruzada.

Art. 11. Nas áreas industriais, equipamentos e utensílios devem:

- I - ser construídos com materiais impermeáveis, laváveis, resistentes à corrosão e de fácil higienização;
- II - permitir acesso para verificação, manutenção e higienização; e
- III - prevenir acúmulo de resíduos, umidade e formação de condensação.

Art. 12. Os equipamentos utilizados na condução de produtos comestíveis, tais como, por exemplo, esteiras, calhas, tubulações, carrinhos ou caixas, devem atender o seguinte:

- I - propiciar fluxo contínuo e unidirecional;
- II - permitir a higienização completa e a verificação desta, com acessibilidade às superfícies de contato, sem pontos de acúmulo ou difícil acesso; e
- III - prevenir a contaminação cruzada.

Art. 13. Os utensílios utilizados nas operações e destinados ao acondicionamento de produtos comestíveis devem ser confeccionados com materiais que apresentem cor e acabamento superficial compatíveis com o uso pretendido.

§ 1º Os materiais devem permitir a inspeção visual da limpeza e da integridade dos utensílios, observadas as diretrizes internacionalmente reconhecidas de higiene dos alimentos.

§ 2º Os utensílios referidos no caput devem:

I - ser mantidos em suportes com altura suficiente para prevenir o contato com o piso; e

- II - apresentar superfície lisa, íntegra e de fácil higienização, e ser constituídos de material resistente, atóxico e não absorvente.

Art. 14. Devem ser previstas estruturas ou locais apropriados para depositar utensílios e equipamentos de uso individual, tais como, por exemplo, chairas, facas, luvas e demais instrumentos, tanto durante as operações como nos intervalos.

§ 1º Devem ser prevenidos a contaminação cruzada e o contato direto com os produtos, superfícies de trabalho e carcaças.

§ 2º As estruturas destinadas à guarda temporária dos utensílios devem ser confeccionadas com material resistente à corrosão, de fácil higienização e posicionadas para não interferir no fluxo de produção.

Art. 15. Os estabelecimentos devem possuir instalações e equipamentos destinados à remoção contínua de ossos de descarte e demais resíduos não comestíveis, de tal forma que:

- I - assegure fluxo de produção unidirecional das operações;
- II - possibilite transporte e remoção eficiente dos resíduos; e
- III - previna contrafluxo e contaminação cruzada de carcaças, produtos comestíveis e não comestíveis.

Parágrafo único. Na ausência de remoção contínua, os resíduos não comestíveis devem ser acondicionados em recipientes fechados e armazenados em câmara climatizada até a sua destinação ao local de processamento ou descarte.

Art. 16. Para fins exclusivos de elaboração de projetos para a solicitação de registro, reforma e ampliação de estabelecimentos, são considerados como indicadores os parâmetros de instalações definidos no Anexo I.

Parágrafo único. Os parâmetros de que trata o caput podem ser flexibilizados por meio de justificativa fundamentada, de acordo com as características específicas dos animais abatidos e de cada estabelecimento, desde que não comprometam os aspectos higiênico-sanitários do processo, condicionada a verificação pelo Serviço de Inspeção Federal.

