

Art. 43. O estabelecimento deve apresentar dispositivos destinados à higienização de utensílios e equipamentos utilizados no processo, garantindo sanitização eficaz por meio de:

- I - água renovável à temperatura mínima de 82,2 °C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius); ou
- II - substâncias saneantes ou métodos alternativos com eficácia e equivalência reconhecidas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 1º As facas, chairas e demais utensílios devem ser higienizados em intervalos regulares estabelecidos em programas de autocontrole, com base em avaliação de risco de cada etapa, garantindo a efetividade da limpeza e desinfecção.

§ 2º Nas operações de sangria, oclusão do reto e remoção de vísceras abdominais, os instrumentos devem ser higienizados a cada operação.

Art. 44. Nos estabelecimentos com abate de até duzentos suídeos por dia e velocidade máxima de trinta suídeos por hora, é permitido o uso de mesas fixas em aço inoxidável para evisceração e inspeção de vísceras, desde que garantida a sua correlação com as carcaças correspondentes.

Parágrafo único. As mesas fixas devem possuir dispositivos de sanitização para remoção física de resíduos e aplicação de água quente à temperatura mínima de 82,2 °C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius), ou sempre que ocorrer contaminação.

Art. 45. Para volumes de abate superiores a duzentos suídeos por dia, deve haver um sistema contínuo, sincronizado com a nória de abate, com bandejas rolantes para inspeção das vísceras, possuindo, no mínimo:

- I - sistema de higienização das bandejas a cada uso, com água quente a, no mínimo, 82,2 °C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius);
- II - dispositivo que permita a parada do sistema, quando necessário;
- III - estrutura em aço inoxidável ou material equivalente resistente à corrosão e de fácil higienização;
- IV - espaço e tempo suficientes para a realização dos procedimentos de inspeção;
- V - distância mínima de 1,5 m (um metro e meio) de paredes e colunas;
- VI - um conjunto de duas bandejas por suídeo, individuais para cada grupo de vísceras e órgãos; e
- VII - dimensões mínimas das bandejas:

a) para estômago, pâncreas, baço, intestino delgado, ceco, cólon, reto, útero e bexiga: 0,55 m (zero vírgula cinquenta e cinco metro) de comprimento, 0,70 m (zero vírgula setenta metro) de largura e 0,10 m de altura (zero vírgula dez metro); e

b) para língua, garganta, traqueia, esôfago, coração, pulmão, fígado e rim: 0,40 m (zero vírgula quarenta metro) de comprimento, 0,70 m (zero vírgula setenta metro) de largura e 0,10 m (zero vírgula dez metro) de altura.

Parágrafo único. Os parâmetros de distanciamento das estruturas e as dimensões mínimas das bandejas utilizadas na inspeção das vísceras devem:

- I - prevenir a contaminação cruzada; e
- II - cumprir os requisitos de espaço e capacidade operacional necessários para a execução adequada da inspeção oficial.

Art. 46. Deve haver uma estrutura separada para a inspeção do coração, para possibilitar a remoção de sangue e coágulos, garantindo a inspeção completa do órgão sem interferir na detecção de eventuais alterações e prevenindo a contaminação cruzada.

Art. 47. A sala de abate deve apresentar área destinada ao Departamento de Inspeção Final, com fluxo de produção de modo a prevenir a contaminação cruzada, atendendo aos seguintes requisitos:

- I - espaço suficiente para a realização das atividades de inspeção oficial;
- II - circulação adequada de pessoas, carcaças de diferentes categorias, vísceras e equipamentos; e
- III - desvio da trilhaagem nas proximidades das linhas de inspeção, garantindo acesso e manejo seguro das carcaças e vísceras inspecionadas.

Parágrafo único. A disposição dos equipamentos e estruturas deve permitir a plena execução das atividades de inspeção oficial, sem restrições de acesso ou comprometimento da visibilidade e do fluxo de trabalho do Departamento de Inspeção Final.

Art. 48. O Departamento de Inspeção Final deve possuir trilhos com capacidade para comportar, no mínimo, 15,0 % (quinze por cento) da capacidade máxima horária de abate, atendido o espaçamento mínimo entre carcaças de diferentes categorias de suídeos por metro linear, prevenindo a contaminação cruzada por contato.

§ 1º Deve haver, no mínimo, um desvio no trilho do Departamento de Inspeção Final destinado à realização de procedimentos complementares à inspeção oficial e à destinação das carcaças, já incluso no parâmetro previsto no caput.

§ 2º Além do trilho referido no § 1º, deve ser prevista capacidade adicional para o acondicionamento das vísceras em equipamentos próprios, proporcional à capacidade de carcaças inspecionadas.

§ 3º Para efeito de cálculo da capacidade de trilho do Departamento de Inspeção Final, são considerados apenas os trechos lineares e paralelos disponíveis para alocação das carcaças a serem inspecionadas, não sendo considerados os trechos de transição e curvas, por serem destinados exclusivamente ao deslocamento das carcaças.

§ 4º Nos estabelecimentos com capacidade de abate igual ou inferior a trezentos suídeos por hora, a capacidade mínima de trilho pode ser reduzida para 10,0 % (dez por cento) da capacidade horária de abate, mantidos os requisitos de espaçamento e desvio previstos neste artigo.

Art. 49. O Departamento de Inspeção Final deve possuir, no mínimo:

- I - lavatórios e dispositivos de sanitização em número suficiente e estrategicamente localizados;
- II - mesa ou suporte para apoio de bandejas e utensílios;
- III - armário ou compartimento exclusivo para guarda de materiais de uso do Serviço de Inspeção Federal; e
- IV - meios de transporte identificados para destinação de produtos não comestíveis e demais estruturas que o Serviço de Inspeção Federal considerar necessárias.

Art. 50. O Departamento de Inspeção Final deve apresentar instalações e equipamentos adequados para o transporte de órgãos e vísceras das carcaças desviadas ao Departamento de Inspeção Final, incluindo:

- I - utensílios e recipientes apropriados para movimentação segura e higiênica das peças;
- II - meios para higienização dos equipamentos e utensílios utilizados; e
- III - infraestrutura que assegure o fluxo de produção contínuo, mantendo a segregação entre as peças destinadas ao consumo e as destinadas a outros fins.

Parágrafo único. Caso o estabelecimento realize o aproveitamento de vísceras desviadas ao Departamento de Inspeção Final consideradas aptas ao consumo humano após inspeção post mortem, deve garantir as condições higiênico-sanitárias necessárias para prevenir a contaminação cruzada.

Art. 51. O estabelecimento deve apresentar uma câmara de sequestro, destinada ao resfriamento de carcaças sequestradas, localizada de forma contígua ao Departamento de Inspeção Final, provida de trilho de entrada direta e comunicação física com a sala de desossa de sequestro.

§ 1º A câmara de sequestro deve possuir trilhaagem com capacidade mínima para acomodar 3,0 % (três por cento) da capacidade diária de abate, por turno de trabalho.

§ 2º É facultada a instalação de uma câmara de sequestro, desde que utilizada a câmara de resfriamento destinada às carcaças do abate normal sob as seguintes condições:

- I - utilização de trilhaagem exclusiva e identificada; e
- II - controle rigoroso de entrada e saída das carcaças sequestradas, garantindo sua rastreabilidade e segregação em relação ao fluxo normal de produção.

Art. 52. A sala de desossa de sequestro deve apresentar trilhaagem, mesas de desossa, lavatórios e dispositivos de sanitização, dimensionados conforme a capacidade de abate do estabelecimento.

§ 1º A sala deve ser climatizada, mantendo temperatura ambiente igual ou inferior a 12 °C (doze graus Celsius), e possuir sistema de ventilação que assegure fluxo de ar unidirecional e renovação adequada.

§ 2º As superfícies de trabalho, pisos, paredes e estruturas de apoio devem ser construídas com materiais impermeáveis, resistentes à corrosão e de fácil higienização, prevenindo acúmulo de resíduos e formação de condensação.

§ 3º A sala de desossa de sequestro deve possuir comunicação física com a câmara de sequestro, por meio de trilho ou antecâmara, mantendo fluxo de produção que impeça o cruzamento com áreas de produção normal.

§ 4º Quando a câmara de resfriamento do abate normal for utilizada para o acondicionamento das carcaças sequestradas, nos termos do § 2º do art. 51, os procedimentos de desossa dessas carcaças podem ser realizados no setor principal de desossa, desde que:

- I - a operação ocorra ao final do turno de trabalho;
- II - seja garantida a segregação e rastreabilidade dos produtos oriundos de sequestro; e
- III - seja realizada a higienização completa das instalações e equipamentos antes do reinício da produção normal.

Seção IV

Anexos da sala de abate de suídeos

Art. 53. Os anexos da sala de abate devem apresentar dimensões, equipamentos e pessoal compatíveis com a capacidade de abate do estabelecimento, garantindo o fluxo contínuo dos produtos durante as operações.

Art. 54. Deve haver dispositivos para higienização dos utensílios e equipamentos utilizados no processo, que assegurem a sanitização conforme normas específicas.

Parágrafo único. Fica dispensada a instalação do dispositivo referido no caput quando houver substituição regular de facas, chairas e demais utensílios, conforme intervalos estabelecidos nos programas de autocontrole do estabelecimento, baseados em análise de risco e autorizados pelo Serviço de Inspeção Federal.

Art. 55. Os anexos da sala de abate compreendem os setores de cabeças, miúdos internos, miúdos externos e triparia.

Art. 56. É obrigatória a remoção da papada na sala de abate, podendo a operação de toalete ser realizada no setor de cabeças ou no setor de miúdos externos, em local para esse fim.

Art. 57. Os produtos obtidos no abate devem ser completamente processados no mesmo turno de trabalho.

Subseção I

Setor de cabeças

Art. 58. O setor de cabeças é o local destinado à remoção do encéfalo e à desossa da cabeça.

Parágrafo único. Após a remoção da máscara, esta deve ser encaminhada para processamento no setor de miúdos externos.

Art. 59. A toalete da carne da ferida de sangria pode ser realizada no setor de cabeças ou no setor de miúdos externos, desde que em equipamento para esse fim.

Art. 60. O setor de cabeças deve ser separado fisicamente dos demais setores, sendo vedada a comunicação direta com estes.

Art. 61. O setor de cabeças deve possuir equipamento para lavagem e escorrimento da carne obtida da desossa da cabeça.

Art. 62. O setor de cabeças deve apresentar equipamentos para o pré-resfriamento integrados de forma contínua ao fluxo de produção.

§ 1º Os parâmetros de pré-resfriamento devem ser passíveis de monitoramento e podem ser implementados por meio de:

- I - imersão em água contracorrente com renovação contínua;
- II - câmara de resfriamento; ou
- III - sistemas equivalentes validados.

§ 2º A temperatura superficial máxima das cabeças na saída do sistema de pré-resfriamento é de 7 °C (sete graus Celsius).

§ 3º O pré-resfriamento é dispensado quando o produto seguir imediatamente para o congelamento, desde que o estabelecimento mantenha controle de tempo e de fluxo entre as etapas, com validação do processo e registros auditáveis.

§ 4º Os parâmetros previstos neste artigo devem ser validados pelo estabelecimento considerando:

- I - perigos biológicos relevantes; e
- II - eficácia de medidas de controle.

§ 5º São consideradas medidas de controle aquelas aplicadas ao processo e ao produto destinadas a prevenir, eliminar ou reduzir perigos a níveis aceitáveis, incluindo, entre outras:

I - o controle de parâmetros como temperatura, tempo, pH e atividade de água; e

II - o controle do uso de adjuvantes tecnológicos, quando aplicável, cuja eficácia seja demonstrada por meio de verificação ou validação documentada.

Art. 63. O setor de cabeças deve possuir instalações e equipamentos para remoção contínua de ossos de descarte e demais resíduos não comestíveis, garantindo fluxo contínuo e segregado em relação aos produtos comestíveis.

Subseção II

Setor de miúdos internos

Art. 64. O setor de miúdos internos é o local destinado à manipulação, toalete e preparo de língua, coração, fígado e rins.

§ 1º Também podem ser processados no setor de miúdos internos:

- I - os pulmões;
- II - baço;
- III - grandes vasos;
- IV - diafragma;
- V - traqueia;
- VI - garganta;
- VII - esôfago;
- VIII - glândulas;
- IX - medula espinhal;
- X - ligamentos;
- XI - tendões;
- XII - gordura em rama; e
- XIII - demais tecidos comestíveis que apresentem status sanitário equivalente.

§ 2º O estabelecimento deve apresentar equipamentos e fluxos de produção, segregados e compatíveis com a natureza de cada miúdo, com infraestrutura compatível com o destino do produto, para prevenir a contaminação associada a cada tipo de miúdo.

Art. 65. O setor de miúdos internos deve ser separado fisicamente dos demais setores, sendo vedada a comunicação direta com estes.

Art. 66. O setor de miúdos internos deve apresentar utensílios e equipamentos para toalete, lavagem e escorrimento dos miúdos.

