

Seção II

Recebimento de suídeos

Art. 139. O controle de recebimento, a verificação prévia da documentação de trânsito, a identificação e o alojamento dos suídeos para manutenção da rastreabilidade são de responsabilidade do estabelecimento, considerando as informações obtidas para cada lote destinado ao abate.

§ 1º Deve ser mantido o conceito de lote para abate para fins de registro de recebimento, mesmo quando o lote for constituído por um suídeo.

§ 2º A identificação estabelecida no caput deve ser aplicada em cada suídeo, identificando inequivocamente a exploração pecuária, e manter-se indelével até o momento de processamento da carcaça para a obtenção de cortes.

Art. 140. Quando houver restrição ou determinação expressa dos órgãos oficiais quanto à destinação dos suídeos, ou de seus produtos, o estabelecimento deve segregar e identificar os lotes de suídeos inaptos ao abate normal, conforme as instruções do serviço oficial competente.

Art. 141. Cabe ao estabelecimento garantir que somente sejam recebidas e direcionadas para abate cargas de suídeos que apresentem a Guia de Trânsito Animal.

§ 1º Cargas recebidas sem a Guia de Trânsito Animal devem ser segregadas e não podem ser encaminhadas ao abate.

§ 2º A notificação ao serviço oficial de saúde animal deve ser realizada pelo estabelecimento, que permanece responsável pelos suídeos até a definição da destinação adequada, conforme as determinações de saúde animal.

Art. 142. Cabe ao estabelecimento qualquer responsabilidade sobre a confirmação de recebimento de suídeos nas suas instalações, inclusive aquelas solicitadas pelo serviço oficial de saúde animal para fins de controle de trânsito.

Art. 143. Cabe ao estabelecimento a avaliação quantitativa entre os suídeos programados para carregamento e os efetivamente carregados e recebidos para abate.

Art. 144. O controle de recebimento deve ser registrado à medida que as informações estiverem disponíveis, permanecendo acessível no local de descarregamento dos suídeos para consulta e verificação oficial a qualquer momento.

Parágrafo único. Deve ser possível correlacionar visualmente, de forma inequívoca, os registros ao lote alojado para abate nas instalações do estabelecimento.

Art. 145. Os registros de recebimento de suídeos devem ser assinados por funcionário formalmente designado pelo estabelecimento como responsável pela execução do controle.

Art. 146. Os registros de recebimento devem conter, no mínimo, as seguintes informações:

I - identificação das Guias de Trânsito Animal da exploração pecuária remetente do lote de suídeo para abate;

II - marcação indelével dos suídeos, correlacionando-os à exploração pecuária e ao lote, quando houver mais de um lote da mesma origem;

III - quantidade de suídeos de cada lote para abate;

IV - avaliação de conformidade entre os suídeos declarados na Guia de Trânsito Animal e os efetivamente recebidos; e

V - referências e cópias de Termos Aditivos gerados para correção de documentos originalmente apresentados ao Serviço de Inspeção Federal.

Art. 147. O estabelecimento deve disponibilizar ao Serviço de Inspeção Federal os seguintes documentos, identificados, datados e assinados:

I - programação de abate, conforme prazo estabelecido em norma específica, contendo, no mínimo, a quantidade prevista de animais a serem abatidos e os horários de início e conclusão das atividades;

II - boletins sanitários, referentes aos lotes que serão recebidos, em prazo determinado pelo Serviço de Inspeção Federal que viabilize a avaliação prévia e a programação das suas atividades;

III - Cópia de registro de atendimento do serviço oficial de saúde animal, se houver, referente ao lote encaminhado para abate;

IV - Guias de Trânsito Animal, após a conferência, que devem permanecer disponíveis na área de recepção dos suídeos;

V - registro de controle de recebimento de suídeos para abate; e

VI - documento com a ordem sequencial de abate dos suídeos, contendo os códigos de identificação utilizados.

§ 1º Os documentos devem ser disponibilizados nos prazos previstos em norma específica ou em orientações do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, e em tempo hábil para a avaliação prévia e a programação das atividades oficiais.

§ 2º O estabelecimento deve adotar método eficaz para sinalizar a troca de lotes durante o abate, garantindo a correspondência entre os achados de inspeção e o lote de origem.

§ 3º As Guias de Trânsito Animal conferidas permanecerão sob responsabilidade do estabelecimento, podendo ser solicitadas a qualquer momento pelo Serviço de Inspeção Federal.

§ 4º Termos Aditivos ou de correções dos documentos de trânsito, incluindo o Boletim Sanitário, devem permanecer anexados aos originais.

§ 5º O Serviço de Inspeção Federal pode solicitar informações complementares sobre os lotes abatidos para fins de auditoria sanitária.

Seção III

Transporte, recepção e descarregamento de suídeos

Art. 148. Os suídeos devem ser imediatamente desembarcados ao chegarem ao estabelecimento.

Parágrafo único. Na hipótese de retardo do desembarque, o veículo deve aguardar em local apropriado, pelo menor tempo possível, mantendo as condições adequadas para o bem-estar animal.

Art. 149. A circulação e o trânsito de veículos destinados ao transporte de suídeos no interior do estabelecimento devem ser organizados prevenindo a contaminação cruzada, evitando cruzamento com:

I - fluxos de matérias-primas e produtos;

II - áreas limpas; e

III - rotas de circulação de funcionários vinculados à manipulação de alimentos.

Art. 150. Os veículos de transporte devem ser higienizados, em local apropriado, imediatamente após o desembarque dos suídeos.

Parágrafo único. A validação e a comprovação da execução da lavagem e desinfecção dos veículos são de responsabilidade do estabelecimento.

Seção IV

Pocilgas e anexos

Art. 151. Os suídeos impossibilitados de locomoção na fase de manejo pré-abate devem ser manejados de forma humanitária, ou insensibilizados previamente.

Parágrafo único. Quando não houver a possibilidade de se realizar o abate de emergência imediata, os suídeos devem ser eutanasiados e destinados à necropsia.

Art. 152. A sala de necropsia e o local de desembarque devem ter procedimentos e equipamentos para a insensibilização dos suídeos destinados ao abate de emergência ou ao sacrifício, conforme previsto em programas de autocontrole e em normas específicas.

Art. 153. Os procedimentos de dimensionamento, uso e manejo das pocilgas de sequestro devem estar descritos em programas de autocontrole, considerando as categorias e faixas de peso vivo dos suídeos recebidos para abate.

Parágrafo único. Para o abate de reprodutores, o dimensionamento das pocilgas deve ser ampliado atendendo à quantidade e às necessidades de segregação e manejo específico.

Art. 154. Suídeos destinados ao abate de emergência devem ser identificados por tatuagem com a letra "E", seguida da numeração sequencial, de forma visível e indelével, após a execução da inspeção *ante mortem*, garantindo sua correlação com a carcaça na inspeção *post mortem*.

Seção V

Primeira fase do abate

Art. 155. Na primeira fase do abate são realizadas as operações de:

I - insensibilização;

II - sangria;

III - lavagem após sangria;

IV - escaldagem;

V - depilação;

VI - chamuscamento; e

VII - toalete externo.

Art. 156. Os suídeos devem chegar limpos ao local de insensibilização, reduzindo a carga de sujidades e o risco de contaminação durante as etapas subsequentes do abate.

Art. 157. A insensibilização pode ser realizada por diferentes métodos, desde que atendam ao disposto em norma específica.

Art. 158. A sangria deve ser realizada por meio de incisão dos vasos sanguíneos cervicais, promovendo escoamento de sangue de forma rápida, profusa e completa.

§ 1º A sangria deve ser realizada com o uso alternado de facas previamente higienizadas.

§ 2º O sangue deve ser recolhido em calha própria, totalmente impermeabilizada, denominada calha de sangria, apresentando dimensão suficiente para atender o tempo preconizado de sangria, conforme capacidade diária de abate, sendo proibido o seu escoamento para as áreas de circulação de pessoal.

§ 3º O sangue destinado à elaboração de produtos comestíveis deve ser coletado em equipamento próprio, prevenindo a contaminação cruzada e a atender aos requisitos de higiene para consumo humano.

§ 4º Os recipientes para coleta de sangue destinado à elaboração de produtos comestíveis devem ser identificados, constituídos de material higienizável e dispostos mantendo a rastreabilidade entre o conteúdo coletado e os suídeos sangrados.

§ 5º O sangue destinado à elaboração de produtos comestíveis somente é considerado apto para processamento após a liberação dos respectivos suídeos pelas linhas de inspeção, devendo ser rejeitado quando houver contaminação ou constatação de doença que o tornem impróprio para consumo humano.

Art. 159. As carcaças devem ser lavadas entre a operação de sangria e a operação de escaldagem, para remoção do excesso de sangue e coágulos aderidos à superfície.

Art. 160. A escaldagem das carcaças de suídeos deve ser realizada em equipamento apropriado, devendo atender no mínimo aos seguintes requisitos:

I - temperatura da água de 62 °C (sessenta e dois graus Celsius) a 72 °C (setenta e dois graus Celsius);

II - o tempo de escaldagem de dois a cinco minutos;

III - após a escaldagem e depilação, as carcaças devem estar livres de pelos e cascos e com a pele íntegra antes da entrada na segunda fase do abate;

IV - o equipamento para escaldagem e depilação deve apresentar sistema de controle e renovação contínua de água, de forma que em cada turno de trabalho seja renovado o correspondente ao seu volume total;

V - ao final de cada dia de abate deve haver a troca da água e a remoção de resíduos do equipamento de escaldagem;

VI - quando se fizer necessário, a água do equipamento de escaldagem e depilação deve ser totalmente removida;

VII - no caso de tanque de escaldagem, a renovação da água deve ser realizada em sentido contrário ao fluxo das carcaças, reduzindo o risco de contaminação cruzada;

VIII - pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

IX - nas áreas de escaldagem e depilação deve haver remoção contínua de pelos, cascos e demais resíduos das instalações e equipamentos; e

X - podem ser dispensadas as etapas de escaldagem e depilação para as carcaças esfoladas.

Parágrafo único. O equipamento deve assegurar as condições de tempo e temperatura para a remoção eficaz dos pelos e cascos, mantendo a integridade da pele, com dimensão suficiente para atender o tempo preconizado de escaldagem, conforme capacidade diária de abate.

Art. 161. O tanque de escaldagem deve apresentar dispositivos mecanizados para a movimentação dos suídeos em seu interior quando o abate for superior a duzentos suídeos por dia.

Art. 162. A operação de esfolagem, quando realizada, deve ocorrer na primeira fase do abate, após a sangria, e em condições que evitem a contaminação do toucinho e das carnes por pelos, sujidades e resíduos aderidos à pele.

§ 1º Caso o estabelecimento opte pela operação de esfolagem, a pele, os pés, o rabo e as orelhas não podem ser destinados à produção de produtos comestíveis.

§ 2º O tecido adiposo obtido pela raspagem da pele esfolada pode ser destinado à produção de banha por fusão, desde que obtido sob condições higiênicas-sanitárias e livre de pelos ou detritos derivados da pele.

§ 3º As carnes provenientes das cabeças de suídeos esfolados são consideradas carne industrial e somente podem ser aproveitadas com a aplicação de medidas de controle validadas, definidas no programa de autocontrole, capazes de mitigar os riscos associados ao processo.

§ 4º Os linfonodos de interesse na inspeção *post mortem* devem ser preservados na operação de esfolagem.

Art. 163. É permitido o uso de dispositivos para lavagem de carcaças, seguido de secagem, antes da operação de chamuscamento, desde que os procedimentos sejam descritos e validados em programas de autocontrole.

Art. 164. O chamuscamento das carcaças é obrigatório e pode ser realizado de forma manual ou automatizada, podendo ser realizado em mais de uma etapa dentro da primeira fase do abate, conforme o fluxo de produção do estabelecimento.

Art. 165. A operação de toalete primária deve ser realizada posteriormente à etapa de chamuscamento e obrigatoriamente na primeira fase do abate, deve estar estabelecida em programas de autocontrole, e não deve comprometer a integridade da carcaça.

§ 1º A toalete primária inclui, no mínimo, a remoção do ouvido médio, de cascos remanescentes, pelos e fragmentos carbonizados.

§ 2º É permitido o uso de máquinas de polimento de carcaças suínas com água quente na etapa de toalete sanitária, desde que os parâmetros e procedimentos estejam previstos em programas de autocontrole e atendam ao disposto no caput.

Art. 166. Os procedimentos adicionais realizados na sala de abate que envolvam intervenção direta em cavidades, orifícios naturais ou regiões anômicas que possam influenciar o exame *post mortem*, somente podem ser realizados com avaliação e autorização prévia do Serviço de Inspeção Federal.

Art. 167. Podem ser aproveitados partes de carcaça, órgãos e vísceras que sejam tradicionalmente considerados como não comestíveis para atender hábitos de consumo de países importadores, desde que sejam atendidos os requisitos de higiene, processamento e rotulagem previstos em norma específica e em acordos sanitários aplicáveis.

§ 1º As operações estabelecidas no caput devem ser realizadas na segunda fase do abate, após a inspeção de carcaças, em área específica para esse fim e em condições que previnam a contaminação cruzada.

§ 2º Não se enquadram no caput deste artigo as partes de carcaça, os órgãos e as vísceras condenadas pela inspeção *post mortem*.

