

Art. 168. A lavagem da carcaça deve ser realizada na transição entre a primeira e a segunda fase do abate, removendo sujidades remanescentes e preparando a carcaça para a evisceração.

§ 1º É permitido o uso de água quente nos dispositivos de lavagem das carcaças no final da primeira e da segunda fase do abate, desde que os parâmetros de tempo e temperatura estejam estabelecidos e validados em programa de autocontrole.

§ 2º A água utilizada deve atender aos padrões de potabilidade previstos em norma específica.

§ 3º O programa de autocontrole deve estabelecer, para cada ponto de lavagem, padrões mínimos de pressão e vazão da água, bem como o tempo mínimo de exposição da carcaça à lavagem, garantindo a eficácia do procedimento.

Art. 169. A eficácia dos processos de escaldagem, chamuscamento, lavagem e de outros métodos de redução microbiana aplicados às carcaças deve ser demonstrada pelo estabelecimento, atendidas as normas específicas, por meio de:

I - estudos de validação baseados em critérios microbiológicos, incluindo, quando aplicável, a redução de patógenos de interesse em saúde pública;

II - monitoramento de indicadores por amostragem microbiológica das carcaças, com análise de tendência dos resultados; e

III - atendimento a critérios e limites estabelecidos em normas específicas do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal ou em referências internacionalmente reconhecidas, quando aplicável.

Parágrafo único. Os resultados de validação e verificação devem ser documentados, avaliados periodicamente e utilizados para revisão dos procedimentos sempre que identificadas não conformidades ou tendências desfavoráveis.

Seção VI

Segunda fase do abate

Art. 170. Na segunda fase do abate são realizadas as operações de:

I - oclusão do reto;

II - abertura abdominal e torácica;

III - abertura da papada;

IV - inspeção de cabeça e papada;

V - remoção e inspeção de órgãos e vísceras;

VI - divisão longitudinal das carcaças;

VII - inspeção de carcaças;

VIII - remoção do rabo, cabeça, unto e pés;

IX - toalete da carcaça; e

X - lavagem final.

Art. 171. As facas, chairas e demais utensílios utilizados devem ser higienizados em intervalos regulares durante o funcionamento dos setores, intervalos estes estabelecidos nos programas de autocontrole do estabelecimento e baseados na sua análise de risco.

Parágrafo único. Sempre que houver contaminação visível ou suspeita de contaminação com conteúdo de abscessos, conteúdo gastrointestinal ou outras substâncias estranhas, os utensílios devem ser imediatamente higienizados antes de serem utilizados novamente.

Art. 172. A oclusão do reto deve ser realizada em etapa anterior à evisceração, da seguinte forma:

I - separar a porção final do reto dos tecidos adjacentes;

II - ocluir o reto por método que garanta a vedação e impeça a contaminação posterior da carcaça; e

III - ensacamento e amarração da porção final do reto com material plástico descartável ou outro sistema equivalente autorizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 173. A abertura abdominal e torácica consiste no corte ventral mediano das paredes abdominal e torácica do suídeo, facultados a remoção do pênis e dos testículos nos machos.

Parágrafo único. O procedimento descrito no *caput* não pode interferir nos procedimentos de inspeção.

Art. 174. A abertura da papada deve ser realizada antes da inspeção da cabeça, por meio de corte que permita manter íntegros os linfonodos da região, e expor os músculos de interesse para inspeção.

Art. 175. É proibida a secção da traqueia e do esôfago na etapa inicial de evisceração, devendo a língua permanecer unida à garganta e traqueia até o momento da inspeção.

Art. 176. O estabelecimento deve garantir que as carcaças, vísceras e órgãos sejam preparados e apresentados de forma adequada para os procedimentos de inspeção conforme os manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 177. A evisceração das carcaças deve ser realizada imediatamente e após a abertura abdominal e torácica, minimizando o risco de contaminação e deterioração, bem como garantindo condições adequadas para a inspeção *post mortem*.

Parágrafo único. Em situações excepcionais de interrupção do fluxo de abate que cause o retardamento da evisceração das carcaças, deve ser atendido o seguinte:

I - o estabelecimento deve:

a) identificar e segregar as carcaças com evisceração retardada; e

b) registrar horário da sangria, temperatura ambiente e medidas adotadas para minimizar riscos.

II - carcaças com evisceração retardada podem ser evisceradas somente se já tiverem sido depiladas ou esfoladas.

III - os programas de autocontrole devem contemplar:

a) prevenção de interrupções prolongadas;

b) critérios para segregação, identificação e rastreabilidade;

c) medidas corretivas e critérios de destinação validados; e

d) registros documentados para verificação pelo Serviço de Inspeção

Federal.

IV - o Serviço de Inspeção Federal deve avaliar as condições estruturais e operacionais para inspeção adequada das carcaças, órgãos e vísceras em evisceração retardada;

V - carcaças com evisceração retardada devem, a critério do Serviço de Inspeção Federal, ser encaminhadas ao Departamento de Inspeção Final para avaliação organoléptica, tal como, por exemplo, avaliação de coloração e odor, bem como avaliação macroscópica, aplicando restrições ou condenação quando houver alterações incompatíveis com suas aptidões para consumo;

VI - quando necessário, considerando risco de contaminação ambiental ou impossibilidade de inspeção adequada, o Serviço de Inspeção Federal pode determinar a apreensão e condenação das carcaças, órgãos e vísceras com base em medidas cautelares estabelecidas em normas específicas; e

VI - as condições higiênicas-sanitárias ambientais e operacionais às quais as carcaças e suas vísceras foram submetidas devem ser consideradas para a sua destinação, de acordo com os critérios estabelecidos em normas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 178. Durante a evisceração dos órgãos abdominais deve ser prevenida a descarga de qualquer conteúdo do esôfago, do estômago, do intestino, da vesícula biliar, da bexiga urinária e do útero.

Parágrafo único. Nos casos de contaminação de intestinos e estômagos com seu próprio conteúdo, de forma externa e localizada, é permitida a destinação da víscera ao processamento, mesmo sem a remoção completa da área contaminada, desde que prevenida a contaminação cruzada com outras vísceras.

Art. 179. Para fins de preparação para inspeção, a operação de evisceração dos órgãos e vísceras deve ser dividida em dois conjuntos:

I - estômago, pâncreas, baço, intestino delgado, ceco, cólon, reto, útero e bexiga; e

II - língua, garganta, traqueia, esôfago, coração, pulmão, fígado e rim.

§ 1º O estabelecimento deve prever fluxos de processamento separados para as vísceras conforme o seu *status* sanitário, preservando a sua rastreabilidade e a prevenindo a contaminação cruzada.

§ 2º O processamento de língua e garganta deve ser separado das demais vísceras vermelhas, em fluxo compatível com o risco associado e com o destino do produto.

Art. 180. Os rins podem ser inspecionados na mesa de inspeção de vísceras ou junto à inspeção de carcaças na plataforma, desde que garantida sua correlação com a respectiva carcaça.

Art. 181. A divisão longitudinal das carcaças deve ser realizada com serra higienizável, manual ou automática, em número proporcional e suficiente para atender ao fluxo de abate.

§ 1º A definição da frequência de higienização da serra deve ser tecnicamente justificada e validada pelo estabelecimento.

§ 2º Podem ser adotados sistemas alternativos de serragem, inclusive para obtenção de cortes específicos, desde que em condições higiênicas-sanitárias e não prejudicando os procedimentos de inspeção *post mortem* estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 3º Podem ser estabelecidos critérios específicos para facultar a serragem de carcaças de leitões quando tecnicamente justificado e autorizado pelo Serviço de Inspeção Federal.

§ 4º A serragem de cabeça, quando adotada, deve atender requisitos de higiene e critérios microbiológicos.

Art. 182. É proibida a realização de operações de esposteamento e cortes na carcaça nas dependências de abate, exceto aquelas relacionadas à toalete da carcaça e às etapas estritamente necessárias para inspeção e fluxo de produção adequados, conforme previsto nesta portaria.

Seção VII

Fase preparatória para a inspeção de órgãos, vísceras e carcaça

Art. 183. Os exames realizados nas linhas de inspeção *post mortem* são de responsabilidade exclusiva do Serviço de Inspeção Federal.

Art. 184. Os trabalhos de inspeção *post mortem* são precedidos por uma fase preparatória, sob responsabilidade do estabelecimento, destinada à adequada apresentação das carcaças, órgãos e vísceras ao Serviço de Inspeção Federal.

Art. 185. As fases de preparação consistem na abertura da papada para exposição das estruturas musculares, linfonodos e glândulas, remoção e separação dos conjuntos de órgãos e vísceras, e sua disponibilização para o Serviço de Inspeção Federal.

Art. 186. O estabelecimento deve garantir a sincronia e a correlação inequívoca entre carcaça, cabeça, partes da carcaça, órgãos e vísceras durante todas as etapas da fase preparatória e das linhas de inspeção, por meio de:

I - garantias operacionais e procedimentos escritos que assegurem o fluxo ordenado dos conjuntos anatômicos;

II - sistemas de identificação individual e por lote, visíveis e auditáveis, que permitam a correlação entre carcaça e seus respectivos órgãos e vísceras; e

III - métodos alternativos de identificação, previamente autorizados pelo Serviço de Inspeção Federal, desde que assegurem nível equivalente de rastreabilidade e controle.

Art. 187. O estabelecimento deve numerar todas as carcaças de forma individual e sequencial, previamente à evisceração, por meio de sistema de identificação legível, indelével e auditável, que assegure a sua rastreabilidade até o término da inspeção *post mortem*.

Art. 188. As linhas de inspeção compreendem:

I - inspeção da cabeça e papada;

II - inspeção do útero;

III - inspeção do conjunto composto por intestino, estômago, baço, pâncreas e bexiga;

IV - inspeção do coração e língua;

V - inspeção do fígado e dos pulmões;

VI - inspeção da carcaça;

VII - inspeção dos rins; e

VIII - inspeção do cérebro quando destinado à industrialização ou comercialização para consumo humano.

§ 1º Deve ser realizada a inspeção das glândulas mamárias em fêmeas reprodutoras.

§ 2º A inspeção do cérebro é obrigatória somente quando este se destinar à comercialização ou industrialização para consumo humano.

Art. 189. O coração deve ser inspecionado após a remoção de coágulos e a exposição de suas cavidades e válvulas, conforme as técnicas estabelecidas em manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 190. A inspeção de carcaças deve ser realizada na linha de inspeção específica, após a divisão em meias carcaças.

Parágrafo único. As carcaças de leitões podem ser inspecionadas inteiras, sem divisão em meias carcaças, quando tecnicamente justificável.

Art. 191. As operações de remoção do rabo, dos pés, da cabeça e do unto, bem como a toalete final da carcaça, somente podem ser realizadas após a sua liberação pelo Serviço de Inspeção Federal.

§ 1º A operação de toalete inclui, no mínimo, a remoção da ferida de sangria, da medula espinhal exposta e dos linfonodos visíveis, bem como de outras alterações que comprometam o aspecto higiênico-sanitário da carcaça.

§ 2º O transporte e o acondicionamento dos produtos resultantes devem ser realizadas de forma frequente, com procedimentos, equipamentos e utensílios compatíveis com a finalidade, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos.

§ 3º A operação de toalete de que trata o *caput* deve ser concluída antes da carcaça passar pelo dispositivo de lavagem de carcaças.

Art. 192. As carcaças desviadas para o Departamento de Inspeção Final, quando liberadas, devem retornar imediatamente à linha de abate, sendo submetidas aos mesmos procedimentos das demais carcaças.

Art. 193. As carcaças, órgãos e vísceras liberadas do Departamento de Inspeção Final podem ser destinados ao mercado internacional, conforme as exigências do mercado importador, estabelecidas em acordos sanitários.

Parágrafo único. O estabelecimento deve garantir a segregação e identificação das carcaças atendendo as exigências do mercado importador.

Art. 194. Fica dispensada a aplicação do carimbo a tinta nas carcaças de suídeos em estabelecimentos que realizem o abate e a desossa na mesma unidade industrial.

Parágrafo único. Quando as meias carcaças forem expedidas como tal, devem ser carimbadas, no mínimo, no pernil, na paleta e no lombo.

Art. 195. As carcaças devem ser lavadas com água corrente após a operação de toalete e imediatamente resfriadas.

