

15. Devem ser declaradas no Boletim Sanitário as suspeitas clínicas e os diagnósticos confirmados no lote, relevantes para a avaliação ante morte e post morte e para a certificação sanitária.

15.1. Lotes que apresentem suídeos com alterações relevantes para sua avaliação pré-abate devem ter essas condições explicitadas no Boletim Sanitário, com a descrição das observações clínicas ou de manejo associadas.

15.2. Quando o envio dos suídeos para o abate ocorrer em razão de sinais clínicos ou de condições sanitárias individuais, tais causas devem ser explicitadas no Boletim Sanitário, indicando, quando possível, o critério técnico adotado para descarte ou encaminhamento ao abate.

15.3. Reprodutores com mais de seis meses de idade, que tenham sido descartados por apresentarem sinais clínicos ou condições físicas específicas, devem ter o motivo de seu envio ao abatedouro explicitado no Boletim Sanitário pelo Médico-Veterinário da Exploração Pecuária responsável pelo lote.

16. Qualquer tratamento veterinário, individual ou coletivo, com finalidade terapêutica, profilática ou metafísica, deve ser declarado no Boletim Sanitário, constando o nome comercial e o princípio ativo do produto veterinário utilizado, bem como a declaração expressa de atendimento ao período de carência, conforme a rotulagem e com os limites máximos de resíduos estabelecidos em norma específica.

16.1. Para tratamentos administrados sem finalidade terapêutica, deve ser especificado, no campo apropriado, o termo "não terapêutico", com a descrição sucinta da finalidade do tratamento.

16.2. Para suspeitas clínicas ou diagnósticos que não resultarem em tratamento, deve ser informado: "não tratado", mantendo-se o registro da suspeita ou diagnóstico no campo correspondente.

17. São passíveis de envio para o abate somente suídeos para os quais o Médico-Veterinário da Exploração Pecuária comprove e declare o atendimento ao período de carência mínimo definido pelo fabricante, cumprido integralmente na exploração pecuária.

17.1. O abatedouro deve ter avaliadas, previstas e validadas, como parte de seus programas de autocontrole, as ações corretivas aplicáveis no caso de recebimento de suídeos tratados sem atendimento ao período de carência, considerando as peculiaridades de cada princípio ativo, os riscos à saúde humana e as exigências de países importadores.

17.2. Para situações não sanáveis ou envolvendo princípios ativos sem avaliação de risco estabelecida, deve ser adotada a destruição dos produtos do abate do lote, conforme norma específica.

17.3. O Médico-Veterinário da Exploração Pecuária signatário do Boletim Sanitário deve ser formalmente notificado pelo abatedouro sobre resultados de detecção de resíduos ou contaminantes em suídeos oriundos da exploração pecuária identificados em programas de autocontrole, ou programas oficiais, viabilizando a investigação de causas e a adoção de medidas preventivas e corretivas no sistema de produção.

18. Os suídeos machos que tenham sido submetidos a qualquer tipo de castração, cirúrgica ou não, inclusive métodos químicos ou imunológicos, devem ter essa informação registrada no Boletim Sanitário, quando aplicável, nos termos da legislação de bem-estar animal e das exigências de mercados importadores.

19. Sempre que estabelecidos requisitos sanitários nacionais ou internacionais, tais como, por exemplo, certificações específicas, testes diagnósticos ou análises laboratoriais obrigatórias para determinada categoria de suídeos, estes devem ser referenciados no Boletim Sanitário e, quando solicitados, apresentados ao Serviço de Inspeção Federal, com a respectiva documentação comprobatória.

19.1. Informações referentes a resultados laboratoriais de monitoramentos realizados em suídeos do lote para abate, em atendimento à norma específica ou aos programas de autocontrole, devem ser declaradas no Boletim Sanitário, em consonância com as determinações dos departamentos competentes.

20. Deve ser declarado no Boletim Sanitário o número de horas de jejum e de dieta hídrica programados para cumprimento na exploração pecuária de forma prévia ao carregamento.

20.1. Os períodos de jejum e de dieta hídrica devem atender ao previsto em normas específicas, prevendo o atendimento aos critérios de higiene no abate, de qualidade de carcaça e de bem-estar animal.

20.2. Considerando a finalidade das instalações do abatedouro, exclusivas para a preparação dos suídeos para o abate, bem como as questões sanitárias envolvidas, deve ser evitada a alimentação de suídeos no abatedouro, exceto naqueles casos previstos para atendimento da legislação de bem-estar animal.

20.3. A alimentação prevista no item 20.2, quando adotada, deve ser realizada de forma higiênica, não improvisada, adequada à fase de pré-abate e servida em comedouros móveis, limpos e desinfetados, sob responsabilidade técnica do estabelecimento.

20.4. O manejo pré-abate, incluindo jejum, transporte, densidade de carga e permanência no abatedouro, deve atender os princípios de bem-estar animal estabelecidos em norma específica.

21. Sempre que cabível, devem constar no campo específico do Boletim Sanitário as declarações que servem de embasamento para a certificação sanitária dos produtos oriundos dos suídeos, incluindo, quando exigido:

- declarações sobre status sanitário do rebanho;
- informações sobre compartimentação, zonas ou áreas de status diferenciado;
- atendimento a requisitos de programas oficiais de controle ou erradicação de doenças; e
- informações específicas solicitadas por países importadores.

21.1. Em atendimento à legislação do Departamento de Saúde Animal, quando o lote para abate tiver origem em compartimento reconhecido pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, o número do certificado do compartimento deve constar no Boletim Sanitário.

22. Após entregue ao Serviço de Inspeção Federal, o Boletim Sanitário não pode ser substituído.

22.1. Eventuais correções ou complementações devem ser apresentadas ao Serviço de Inspeção Federal em documento aditivo, assinado pelo Médico-Veterinário da exploração pecuária, que identifique de forma inequívoca o Boletim Sanitário a que se refere e a informação a ser acrescida ou corrigida, preservando-se a rastreabilidade, a integridade e a transparência dos registros.

#### PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.560, 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 aves 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 do Decreto nº 12.642, de 19 de outubro de 2025, 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 21000.058928/2024-39, 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 aves 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 Sistema de Monitoramento de Atos Normativos - 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

Estabelece o regulamento da inspeção industrial e sanitária da carne de aves 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 do Decreto nº 12.642, de 19 de outubro de 2025, 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 21000.058928/2024-39, resolve:

Art. 1º Fica estabelecido o regulamento da inspeção industrial e sanitária de carne de aves, que dispõe sobre os requisitos das instalações e equipamentos, as condições de higiene, os procedimentos operacionais do abate e processamento, a inspeção ante morte e a inspeção post morte 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 As aves domésticas de criação compreendem:

- I - frangos, galos, galinhas e galos;
- II - perus;
- III - patos, marrecos e gansos;
- IV - perdizes, codornas e chucaras;
- V - galinhas d'angola ou guiné;
- VI - faisões; e
- VII - pombos.

Art. 3º 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 devidamente autorizados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, quando aplicável, conforme normas específicas.

#### CAPÍTULO II

##### DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 4º 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. 5º Para a realização das operações de abate e de processamento de aves, o estabelecimento deve possuir instalações, equipamentos e condições operacionais que garantam a manutenção higiênico-sanitária das matérias-primas e dos produtos em todas as etapas do processo produtivo.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o caput devem ser projetados, construídos e mantidos garantindo:

- I - o bem-estar das aves;
  - II - a execução adequada e contínua das inspeções ante morte e post morte;
  - III - a implementação e a efetividade dos programas de autocontrole; e
  - IV - a segurança e a qualidade dos produtos.
- Art. 6º 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 - ser prevenidos de acúmulo de resíduos, umidade e formação de condensação.

Parágrafo único. Os equipamentos devem conter dispositivos para regulação conforme a espécie, categoria e tamanho das aves.

Art. 7º As pias para higienização de mãos devem atender ao seguinte:

- I - ser instaladas nas barreiras sanitárias, nos vestiários e sanitários, nas salas de manipulação de alimentos e onde se fizerem necessárias;
- II - ser estrategicamente localizadas para facilitar o seu uso pelos funcionários;
- III - possuir torneiras acionadas a pedal ou por outros meios que impeçam o uso direto das mãos; e
- IV - possuir recipiente para sabão líquido e toalhas descartáveis ou outro dispositivo para secagem das mãos.

Art. 8º Os acessos aos setores industriais devem possuir barreira sanitária, em local coberto, dispostas e dimensionadas para atender a demanda e o fluxo dos funcionários de cada setor.

§ 1º É facultada a instalação de barreira sanitária junto aos anexos da área produtiva, desde que mantidas as condições higiênico-sanitárias.

§ 2º A barreira sanitária deve apresentar:

- 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 - quando houver acesso direto ao meio externo, cortina de ar ou equipamento similar para evitar o acesso de pragas, desde que autorizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal; e
  - VIII - iluminação suficiente para visualização e execução das operações.
- Art. 9º As barreiras sanitárias devem ser fechadas em gabinete nos setores de abate (sangria, escaldagem e depenação, e evisceração), cortes e desossa, e industrialização de produtos cárneos.

Parágrafo único. É proibido o acesso direto aos setores de que trata o caput com a área externa, exceto para as saídas de emergência.

Art. 10. Todos os setores do estabelecimento devem apresentar iluminação artificial adequada às operações realizadas, devendo:

- I - ser posicionada garantindo iluminação homogênea e suficiente para a correta execução das atividades;
- II - não empregar luzes ou filtros que alterem ou dificultem a correta percepção da coloração de carcaças, vísceras e demais produtos; e
- III - atender a um nível mínimo de intensidade luminosa de quinhentos e quarenta lux na sala de necropsia, no Departamento de Inspeção Final, nos pontos críticos de controle de avaliação visual, na pré-inspeção, nas linhas de inspeção e nos locais de revisão ou reinspeção de produtos comestíveis.

Parágrafo único. As lâmpadas que apresentem risco de estilhaçamento devem estar protegidas por dispositivos de segurança.

Art. 11. O forro da área industrial deve ser de material resistente, de superfície lisa e higienizável.

Parágrafo único. O forro é dispensado nos galpões de espera, na plataforma de recepção de aves vivas, pendura, insensibilização e sangria, escaldagem e depenação, 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. 12. Os ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, devem possuir dispositivos de sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2 °C (oitenta e dois virgula dois graus Celsius).

Art. 13. Os equipamentos utilizados na condução de produtos comestíveis, tais como, por exemplo, esteiras, calhas, tubulações, carrinhos ou caixas, devem propiciar fluxo contínuo e unidirecional, permitir a higienização completa e prevenir a contaminação cruzada.

