

Subseção II

Pré-resfriamento de miúdos, partes e cortes

Art. 41. Os miúdos (moela, coração e fígado), cortes, partes de carcaças, gordura cavitária e outros produtos comestíveis devem ser processados em setor próprio com fluxo adequado.

Art. 42. O setor deve apresentar ventilação adequada para prevenir a condensação, bem como possuir um sistema eficiente de coleta de águas residuais.

Art. 43. O pré-resfriamento dos miúdos, cortes, partes de carcaças, gordura cavitária e outros produtos comestíveis, pode ser realizado através de imersão em água por resfriadores contínuos.

Art. 44. Os sistemas de pré-resfriamento de miúdos, cortes, partes de carcaças, gordura cavitária e outros produtos comestíveis devem apresentar equipamentos de mensuração que permitam o controle e registro contínuo da temperatura da água e da vazão de água, no caso de pré-resfriadores por imersão.

Seção VI

Cortes e desossa, classificação e embalagem

Art. 45. O estabelecimento deve possuir instalações próprias para cortes, desossa, classificação e embalagem de carcaças, separadas fisicamente, através de paredes inteiras, das demais áreas operacionais, bem como dispor de lavatórios de mãos distribuídos pela área.

§ 1º Quando as carcaças inteiras forem direcionadas diretamente para embalagem primária, as etapas de classificação e embalagem primária podem ser realizadas em área contígua ao setor de pré-resfriamento.

§ 2º As áreas destinadas ao corte, desossa, classificação e embalagem de carcaças devem ser dotadas de equipamentos de medição que possibilitem o controle e o registro de forma contínua, de forma visível e auditável, da temperatura do ambiente, que não deve ultrapassar 12,0 °C (doze graus Celsius).

Art. 46. Os estabelecimentos que produzem carne temperada de ave devem possuir dependências exclusivas para a armazenagem dos condimentos e preparo de tempero.

Parágrafo único. É permitida a produção de carne temperada junto ao setor de cortes e desossa, desde que não interfira no fluxo de produção, nas condições higiênicas-sanitárias do setor e prevenindo a contaminação cruzada.

Art. 47. A produção de carne mecanicamente separada deve ocorrer em setor próprio, atendendo norma específica.

Art. 48. Setores de industrialização de produtos cárneos frescos, cozidos, defumados, curados, esterilizados e outros devem atender normas específicas.

Seção VII

Frigorificação

Art. 49. O setor de frigorificação contempla as câmaras de resfriamento, congelamento, descongelamento e estocagem, assim como os túneis de congelamento, antecâmaras e demais câmaras frigoríficas.

Art. 50. O setor de frigorificação deve apresentar equipamentos geradores de frio, garantindo a manutenção das temperaturas estabelecidas na legislação e nos programas de autocontrole.

Parágrafo único. Os equipamentos geradores de frio devem possuir dispositivos de medição que permitam o controle e o registro da temperatura, de forma contínua, visível e auditável.

Art. 51. As portas das câmaras devem apresentar vedação adequada, bem como de dispositivos que previnam a troca de calor entre ambientes e a formação de condensação, neve ou gelo.

Art. 52. É proibido haver ralos no interior das câmaras.

Seção VIII

Expedição

Art. 53. O setor de expedição é destinado à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador, podendo ser dispensado quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte.

Art. 54. O setor de expedição deve atender aos seguintes critérios:

I - apresentar uma área dimensionada unicamente para pesagem, quando for o caso, e acesso ao transporte, proibido o acúmulo de produtos;

II - ser separado fisicamente do meio externo através de paredes inteiras, dispondo de aberturas, tais como, por exemplo, portas ou óculos, somente nos pontos de acoplamento dos veículos transportadores;

III - as aberturas para o meio externo devem apresentar mecanismos que impeçam a entrada de pragas, ar externo e sujidades; e

IV - as docas devem possuir cobertura externa com, no mínimo, três metros (3m) para proteção contra intempéries, bem como dispositivos para o perfeito acoplamento dos veículos transportadores.

Seção IX

Outras instalações e equipamentos

Art. 55. A higienização de recipientes e utensílios, incluindo facas, chairas, bandejas, caixas, carros de transporte, luvas de malha de aço e outros, deve ser realizada em sala específica, equipada e com fluxo de produção adequado, separada fisicamente, através de paredes inteiras, das áreas de produção.

Parágrafo único. Os recipientes e utensílios já higienizados, devem ser depositados em local próprio e separado do local de recepção e higienização desses utensílios.

Art. 56. As instalações devem apresentar dependência própria e exclusiva para depósito e armazenamento do material de embalagem primária.

Art. 57. As instalações devem apresentar local próprio e separado para depósito e montagem de embalagem secundária, tal como, por exemplo, caixas de papelão, apresentando um fluxo adequado para o abastecimento da produção.

Art. 58. As instalações devem apresentar dependências exclusivas para depósito e armazenamento de ingredientes e matérias-primas.

Art. 59. As instalações devem apresentar dependência exclusiva para armazenamento de gelo, seja ele produzido no próprio estabelecimento ou adquirido de terceiros.

Art. 60. Quando a lavagem de veículos transportadores de produtos for realizada no estabelecimento, as suas instalações devem ser independentes e afastadas das destinadas à higienização dos veículos transportadores de aves vivas.

Art. 61. As dependências sociais, tais como, por exemplo, vestiários, sanitários e refeitórios, devem estar separadas das áreas de produção, bem como atender aos seguintes requisitos:

I - devem ser construídas conforme o disposto em norma específica;

II - os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences, possuir fluxo de pessoal adequado e separação entre a roupa civil e o uniforme;

III - os vestiários devem ser isolados das instalações sanitárias, tais como, por exemplo, sanitários e chuveiros;

IV - vestiários e sanitários distintos para os funcionários que manipulam aves vivas e resíduos não comestíveis e para os que manipulam produtos comestíveis, ingredientes e embalagens;

V - o uso do refeitório é obrigatório pelos funcionários que fazem suas refeições no estabelecimento, sendo proibido que outras dependências ou áreas sejam usadas para tal finalidade; e

VI - possuir refeitório separado para os funcionários que manipulam aves vivas e produtos não comestíveis.

Art. 62. A sede do Serviço de Inspeção Federal deve apresentar sala de trabalho equipada, sala equipada para guarda de amostras, arquivo, vestiários e sanitários, em número e dimensões suficientes às necessidades dos trabalhos.

Parágrafo único. A sede do Serviço de Inspeção Federal deve ser construída com acesso exclusivo e independente de qualquer outra dependência do estabelecimento.

Art. 63. Outras dependências auxiliares, tais como, por exemplo, escritórios, depósitos, almoxarifados e oficinas, devem ser construídas em áreas que não prejudiquem os trabalhos industriais.

CAPÍTULO III

CONDIÇÕES DE HIGIENE

Seção I

Condições gerais

Art. 64. As instalações, os equipamentos e os sistemas empregados no abate e no processamento devem ser submetidos a procedimentos de higienização pré-operacional e operacional, definidos, monitorados e verificados pelo estabelecimento, garantindo as condições higiênicas-sanitárias antes do início das suas atividades e durante todo o seu período de funcionamento.

Art. 65. Durante as operações, devem ser adotados procedimentos de higiene operacional capazes de prevenir a contaminação das carcaças, partes da carcaça e demais produtos, considerando os fluxos de produção, a organização das atividades, o uso adequado de equipamentos e utensílios e a segregação de operações incompatíveis.

Seção II

Saúde e Higiene de Pessoal

Art. 66. O estabelecimento deve implementar, conforme programas de autocontrole, procedimentos relativos à saúde e higiene pessoal, contemplando aptidão médica para manipulação de produtos comestíveis, capacitação, monitoramento e verificação das práticas e dos hábitos higiênicos dos funcionários.

Art. 67. Os funcionários que manipulam produtos comestíveis, ingredientes e embalagens devem iniciar a jornada de trabalho utilizando uniforme limpo, em cor branca ou outra cor clara, mantido em condições higiênicas durante as operações.

Art. 68. Os funcionários que manipulam aves vivas ou produtos não comestíveis devem utilizar uniformes de cores distintas daqueles usados pelos manipuladores de produtos comestíveis, ingredientes e embalagens, reduzindo o risco de contaminação cruzada.

Art. 69. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente, ou sempre que houver comprometimento das condições de higiene, podendo o seu intervalo de troca ser ajustado conforme avaliação de risco sanitário.

Art. 70. Os Equipamentos de Proteção Individual devem ser mantidos em condições higiênicas durante todo o seu uso.

§ 1º Os Equipamentos de Proteção Individual descartáveis, tais como, por exemplo, luvas de manipulação, aventais e outros, devem ser descartados em local específico, após o seu uso.

§ 2º O estabelecimento deve apresentar local para higienização e guarda de Equipamentos de Proteção Individual reaproveitáveis, nos setores necessários.

Art. 71. Os vestiários, sanitários e lavatórios devem ser mantidos em condições higiênicas, em bom estado de conservação e em condições compatíveis com sua finalidade e capacidade de uso.

Art. 72. O acesso aos setores de produção deve ocorrer por barreiras sanitárias, conforme procedimentos em programas de autocontrole, de forma compatível com o risco das atividades desenvolvidas.

Seção III

Higiene de utensílios

Art. 73. Os utensílios utilizados durante as operações devem ser higienizados e sanitizados de forma a prevenir a contaminação dos produtos.

§ 1º Deve haver recinto específico para higienização e sanitização dos utensílios, com fluxo que impeça contaminação cruzada.

§ 2º O estabelecimento deve possuir procedimentos para o controle e o registro da higienização e da sanitização de utensílios durante as operações nos setores, compatíveis com o seu risco sanitário.

§ 3º Os dispositivos destinados à sanitização de utensílios devem ser adequados ao volume e ao tipo de operação, mantidos em condições de funcionamento e utilizados conforme os procedimentos estabelecidos.

Art. 74. Deve haver controle da distribuição, do uso e da troca de utensílios durante as operações, evitando o seu uso inadequado e a contaminação cruzada.

CAPÍTULO IV

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

Seção I

Recebimento de aves

Art. 75. Sem prejuízo ao atendimento das normas de saúde animal ou outras aplicáveis à recepção de aves vivas, o estabelecimento deve realizar a avaliação pré-abate, no estabelecimento, contemplando todos os lotes recebidos, incluindo:

I - a análise documental;

II - a avaliação visual de uma amostra das aves vivas, no mínimo, na primeira carga de cada lote; e

III - verificação das condições de transporte, descarregamento, alojamento e bem-estar animal.

§ 1º O estabelecimento é responsável pela confirmação de recebimento de aves em suas instalações, inclusive as solicitadas pelo serviço oficial de saúde animal para fins de controle de trânsito.

§ 2º Quando houver restrição ou determinação expressa pelo serviço oficial de saúde animal, quanto à destinação das aves ou seus produtos, o estabelecimento deve segregar e identificar os lotes de aves inaptos ao abate normal e comunicar estas ações ao Serviço de Inspeção Federal.

Art. 76. Na avaliação documental, deve ser verificada a documentação de trânsito e sanitária das aves quanto às suas informações, validade, veracidade e fidedignidade, conforme normas específicas da Secretaria de Defesa Agropecuária.

Parágrafo único. No caso de detecção de ausência da documentação ou divergências entre a documentação e o trânsito efetivado, o estabelecimento deve segregar e identificar os lotes de aves e adotar as providências previstas em determinações do Departamento de Saúde Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária, e do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 77. O estabelecimento deve atender aos períodos de jejum e dieta hídrica conforme norma específica.

Art. 78. A avaliação pré-abate deve ser realizada pelo estabelecimento a fim de identificar a prevalência de alterações no lote, para dimensionar as ações a serem tomadas no processo de abate, considerando a capacidade operacional e o fluxo de abate.

§ 1º A avaliação de que trata o caput é realizada sob responsabilidade e supervisão do médico-veterinário do estabelecimento.

§ 2º Sempre que necessário, o estabelecimento deve adotar medidas para adequação do processo de abate para minimizar o impacto de lotes com alta prevalência de alterações no controle higiênico-sanitário do abate.

§ 3º Quando, ao longo do abate de um lote, forem percebidas mudanças na prevalência de alterações avaliada previamente, deve ser realizada a revisão das medidas adotadas para manutenção da condição higiênico-sanitária adequada do processo e dos produtos.

Art. 79. O estabelecimento deve manter a programação e a ordem de entrada dos lotes de aves atualizados junto ao Serviço de Inspeção Federal durante todo o curso do abate.

Art. 80. Quando não for possível o abate imediato, os veículos transportadores com as aves devem ser mantidos nos galpões de espera, atendida a legislação de bem-estar animal.

§ 1º O estabelecimento deve prever, em programa de autocontrole, o tempo máximo de permanência das aves nos galpões de espera.

§ 2º É proibida a permanência de veículos transportadores com aves fora dos galpões de espera.

Art. 81. O procedimento de descarregamento e pendura das aves deve atender à legislação de bem-estar animal, evitando o desconforto, dor ou injúria às aves.

