

Art. 82. As aves mortas durante o transporte ou na plataforma de recepção devem ser contabilizadas e registradas pelo estabelecimento, conforme normas específicas.

§ 1º No recebimento das aves, caso o estabelecimento constata violação dos percentuais de mortalidade previstos na legislação de saúde animal, deve comunicar imediatamente o Serviço de Inspeção Federal para serem realizadas as avaliações e providências cabíveis.

§ 2º Quando o Serviço de Inspeção Federal considerar necessária a avaliação das aves mortas, o estabelecimento deve disponibilizá-las para inspeção antes de descartá-las.

Art. 83. As caixas com aves vivas devem ser higienizadas logo após a pendura dessas aves.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de caixas sujas para o transporte de aves vivas.

Seção II Insensibilização e Sangria

Art. 84. Os métodos e procedimentos para insensibilização e sangria devem atender o estabelecido em legislação específica.

Art. 85. O sangue deve ser coletado de forma contínua, sendo proibido seu acúmulo neste setor.

Parágrafo único. O sangue pode ser destinado para produção de produtos não comestíveis ou outro destino previsto em normas específicas, desde que atendidos os requisitos higiênicos-sanitários e de rastreabilidade.

Art. 86. A partir da sangria, todas as operações devem ser realizadas de forma contínua, não sendo permitido o retardamento ou acúmulo de aves em nenhuma de suas etapas até a entrada de seus produtos nas câmaras frigoríficas.

Art. 87. É permitida a lavagem das aves após a sangria e antes de entrarem no sistema de escaldagem, desde que não haja interrupção do fluxo de abate.

Seção III Escaldagem e Depenagem

Art. 88. A escaldagem deve ser realizada logo após o término da sangria, sob condições estabelecidas de temperatura e tempo e ajustadas às características próprias das aves em processamento, com a remoção completa das penas das carcaças, conforme programa de autocontrole.

Art. 89. É proibida a introdução de aves ainda vivas no sistema de escaldagem e depenagem.

Art. 90. A renovação de água do tanque de escaldagem deve ser contínua, com água potável, de forma que em cada turno de trabalho seja renovado o correspondente ao seu volume total.

§ 1º A água desses equipamentos deve ser totalmente drenada para a higienização pré-operacional.

§ 2º A critério do Serviço de Inspeção Federal, a água do tanque de escaldagem pode ser totalmente drenada nos intervalos de turnos de trabalho, quando necessário.

Art. 91. A renovação de água dos equipamentos destinados à escaldagem de pés e cabeças deve ser contínua, de forma que em cada turno de trabalho seja renovado o correspondente ao seu volume total.

§ 1º A água desses equipamentos pode ser totalmente drenada para realização da higienização pré-operacional.

§ 2º A critério do serviço de inspeção federal, a água desses equipamentos pode ser totalmente drenada nos intervalos de turnos de trabalho quando necessário.

Art. 92. É proibida a adição de adjuvante de tecnologia, desinfetante, conservante ou qualquer outra substância na água utilizada nos tanques de escaldagem sem prévia autorização do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 93. Os pés destinados a fins comestíveis devem passar pela etapa de classificação prevista em programas de autocontrole.

Seção IV Evisceração

Art. 94. No setor de evisceração são realizados os procedimentos operacionais necessários para a adequada evisceração e evisceração das carcaças.

§ 1º Os procedimentos que devem ser realizados antes da entrada das carcaças no sistema de pré-resfriamento são:

- I - extração de cloaca;
- II - abertura do abdômen;
- III - eventração;
- IV - evisceração;
- V - extração dos pulmões;
- VI - extração de papo, esôfago e traquéia;
- VII - avaliação interna e externa quanto à presença de contaminação gastrointestinal e biliar visíveis; e
- VIII - lavagem final interna e externa das carcaças.

§ 2º É proibida a remoção, pelo estabelecimento, de partes ou vísceras das carcaças que sejam indispensáveis para identificação de lesões ou alterações nas linhas de inspeção post mortem e no Departamento de Inspeção Final.

§ 3º As carcaças e vísceras devem ser apresentadas em condições de serem examinadas de forma eficiente nas linhas de inspeção post mortem.

§ 4º É permitido o emprego de sistema adicional de lavagem de carcaças, como alternativa à prática do refilê, atendido o Anexo I.

§ 5º É permitido o emprego de sistema lavagem externa por aspersão das carcaças, para remover contaminação por conteúdo gastrointestinal visível, anterior à inspeção post mortem, conforme autorizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 95. As operações de evisceração, sejam automatizadas ou não, devem atender os cuidados necessários para prevenir o rompimento de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas.

Art. 96. É proibida a entrada de carcaças no sistema de pré-resfriamento por imersão que contenham no seu interior água residual de lavagem por aspersão e qualquer tipo de contaminação visível na sua superfície externa e interna.

Art. 97. As vísceras não comestíveis devem ser transferidas diretamente para a calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente ao setor de produtos não comestíveis.

Art. 98. Os miúdos devem ser previamente preparados, lavados e processados em local adequado, antes do seu pré-resfriamento.

§ 1º As moelas devem ser abertas, permitindo sua lavagem completa e a remoção da cutícula.

§ 2º O coração deve ter o seu saco pericárdico removido.

§ 3º O fígado deve ter a sua vesícula biliar removida.

Art. 99. Os miúdos devem ser pré-resfriados imediatamente após a sua coleta e preparação.

Art. 100. Os pés e pescoço com ou sem cabeça, assim como outros cortes e partes de carcaças, quando removidos na linha de evisceração para fins comestíveis, devem ser imediatamente pré-resfriados.

Art. 101. Tanto a gordura cavitária quanto a de cobertura da moela podem ser utilizadas para fins comestíveis, quando removidas durante o processo de evisceração.

Art. 102. Os pulmões devem ser removidos através de sistema de vácuo ou mecânico.

Art. 103. A lavagem final por aspersão das carcaças antes do seu pré-resfriamento deve ser realizada por meio de equipamento destinado a lavar de forma eficiente as suas superfícies internas e externas.

§ 1º Deve ser instalado hidrômetro para controle do volume da água consumida de, no mínimo, 1,5 L (um litro e meio) por carcaça.

§ 2º A localização do equipamento para lavagem por aspersão das carcaças deve ser após a evisceração e imediatamente antes do sistema de pré-resfriamento, proibida qualquer manipulação das carcaças após o seu procedimento de lavagem.

Art. 104. Os folículos ovarianos podem ser coletados e destinados para fins comestíveis, desde que:

I - a sua coleta seja realizada somente após a liberação das aves por parte do Serviço de Inspeção Federal;

II - o produto seja resfriado imediatamente após a sua coleta, a uma temperatura máxima de 4,0 °C (quatro graus Celsius); e

III - atenda ao disposto em norma específica.

Seção V

Pré-resfriamento e gotejamento

Art. 105. O pré-resfriamento consiste no rebaixamento da temperatura das carcaças e miúdos imediatamente após as etapas de evisceração.

Art. 106. Quando o pré-resfriamento for realizado por meio de sistema de imersão em água gelada e gelo, devem ser atendidos os seguintes critérios:

I - a água de renovação do sistema de pré-resfriamento deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidos em legislação específica;

II - cada tanque do sistema de pré-resfriamento contínuo por imersão deve ser completamente esvaziado, limpo e desinfetado, pelo menos nos intervalos da higienização pré-operacional;

III - o reaproveitamento da água no pré-resfriamento contínuo por imersão é permitido, desde que apresente os padrões de potabilidade estabelecidos após o seu tratamento;

IV - a recirculação da água pré-resfriamento contínuo por imersão é permitida, sendo que a água a ser recirculada só pode retornar para o tanque anterior ou para o mesmo tanque da qual foi recolhida; e

V - é permitido o reaproveitamento de águas servidas para condução de resíduos não comestíveis, desde que possua rede diferenciada e identificada para água não potável e que não haja risco de contaminação cruzada com os produtos.

Art. 107. A renovação de água dos pré-resfriadores contínuos, durante o abate, deve ser constante e em sentido contrário à movimentação das carcaças, de forma contracorrente, na proporção mínima de um litro e meio (1,5L) por carcaça no primeiro estágio e 1,0 L (um litro) no último estágio.

Parágrafo único. A temperatura da água residente, medida nos pontos de entrada e saída das carcaças do sistema de pré-resfriamento por imersão, não deve ser superior a 16,0 °C (dezesseis graus Celsius) e 4,0 °C (quatro graus Celsius), respectivamente no primeiro e último estágio, atendido o tempo máximo de permanência das carcaças no primeiro estágio de trinta minutos.

Art. 108. A renovação de água dos resfriadores de miúdos, cortes e gordura cavitária deve ser constante e em sentido contrário à movimentação das peças, de forma contracorrente, na proporção mínima de 1,5 L (um litro e meio) por quilograma de miúdo.

Parágrafo único. A temperatura da água residente nestes pré-resfriadores não deve ser superior a 4,0 °C (quatro graus Celsius).

Art. 109. O tanque de pré-resfriamento das partes de carcaças liberadas pela inspeção post mortem deve ser dimensionado conforme a capacidade operacional e as características do tipo de ave abatida, sendo instalado de forma que garanta o fluxo contínuo e as condições higiênicas-sanitárias durante todo o processo.

§ 1º A renovação de água destes resfriadores deve ser constante e em sentido contrário à movimentação das peças, contracorrente, na proporção mínima de 1,5 L/ Kg (um litro e meio por quilograma).

§ 2º A temperatura da água residente nestes pré-resfriadores não deve ser superior a 4,0 °C (quatro graus Celsius).

Art. 110. O volume de água utilizada para encher os tanques ou estágios dos pré-resfriadores por imersão pela primeira vez não deve ser incluído no cálculo da vazão.

Art. 111. Os estabelecimentos que atenderem aos critérios estabelecidos na avaliação microbiológica do desempenho higiênico-sanitário no processo de abate, conforme norma específica, podem estabelecer padrões de temperatura e vazão no sistema de pré-resfriamento contínuo diferentes dos estabelecidos nesta portaria.

Parágrafo único. Para padrões de temperatura e vazão no sistema de pré-resfriamento contínuo diferentes dos estabelecidos nesta portaria, o estabelecimento deve realizar a validação técnico-científica do processo, prevendo a sua forma de monitoramento, bem como comprovar a manutenção do desempenho higiênico-sanitário e da segurança do produto.

Art. 112. Ao final do sistema de pré-resfriamento, as carcaças, partes de carcaças e miúdos devem atingir uma temperatura máxima de 7,0 °C (sete graus Celsius) medidos na intimidade da peça.

Parágrafo único. Ao final do sistema de pré-resfriamento, é permitida a temperatura máxima de 10,0 °C (dez graus Celsius), na intimidade da peça, para as carcaças destinadas diretamente à embalagem primária e ao congelamento.

Art. 113. O gelo utilizado no estabelecimento deve ser produzido com água potável, atendida a legislação específica.

Parágrafo único. O gelo adicionado aos sistemas de pré-resfriamento por imersão pode ser considerado nos cálculos das quantidades estabelecidas para renovação constante de água no sistema, desde que o seu autocontrole seja auditável.

Art. 114. É proibida a adição de adjuvante de tecnologia, desinfetante, conservante ou qualquer outra substância na água utilizada no pré-resfriamento sem a prévia autorização do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 115. A etapa de gotejamento visa escoamento de parte da água absorvida pela carcaça durante o método de pré-resfriamento por imersão.

Art. 116. Ao final do gotejamento, os estabelecimentos devem controlar os índices de absorção de água nas carcaças submetidas ao pré-resfriamento por imersão, por meio de teste de absorção.

§ 1º A absorção da água nas carcaças submetidas ao pré-resfriamento por imersão não deve ultrapassar a 8,0 % (oito por cento) de seus pesos.

§ 2º O teste de absorção é baseado na comparação dos pesos das carcaças, identificadas, antes e depois do pré-resfriamento por imersão.

§ 3º A frequência dos testes de absorção deve ser estabelecida nos programas de autocontrole do estabelecimento, de forma que os índices de absorção não ultrapassem o limite estabelecido durante todo o processo de abate.

§ 4º A metodologia do teste de absorção consta no Anexo II.

Art. 117. Os estabelecimentos devem controlar a quantidade de água resultante do descongelamento de carcaças congeladas pelo teste de gotejamento (Dripping Test).

§ 1º O resultado do teste de gotejamento, expresso em percentagem do peso da carcaça, com todos os miúdos e partes comestíveis presentes na embalagem, não deve ultrapassar o valor limite de 6,0 % (seis por cento).

§ 2º A frequência dos testes de gotejamento deve ser estabelecida nos programas de autocontrole do estabelecimento.

§ 3º A metodologia do teste de gotejamento consta no Anexo III.

Art. 118. Os estabelecimentos devem controlar o teor total de água contida em carcaças e cortes de aves da espécie Gallus gallus (frango, galo, galinha e galetto), conforme Anexo IV.

Seção VI Classificação e embalagem

Art. 119. A classificação de carcaças por peso pode ser realizada antes ou após a sua embalagem.

Art. 120. Carcaças, cortes ou partes de carcaças e miúdos devem ser comercializadas embaladas e rotuladas.

Art. 121. No setor de embalagem secundária, é proibida a entrada produtos sem a devida embalagem primária.

Parágrafo único. O acondicionamento dos produtos em embalagens secundárias deve ser realizado em uma área distinta daquela onde é realizada embalagem primária.

Art. 122. Os miúdos, partes de carcaça e cortes, comercializados no interior das carcaças, devem receber embalagem própria.

Art. 123. É permitida, para fins de acondicionamento e transporte, a reutilização de caixas ou recipientes desde que estejam íntegros e higienizados.

Art. 124. Carcaças, partes de carcaças, cortes, miúdos e produtos devem ser comercializadas embaladas e rotuladas conforme normas específicas.

Art. 125. É proibida a incorporação de água, gelo ou qualquer substância que aumente irregularmente o peso do produto embalado.

