

Seção VII Cortes e desossa

Art. 126. A temperatura das carnes na entrada deste setor e durante a sua manipulação não pode exceder 7,0 °C (sete graus Celsius).

§ 1º O resfriamento dos cortes a 4,0 °C (quatro graus Celsius) deve ser atingido no menor intervalo de tempo possível.

§ 2º A variação aceitável de temperatura dos produtos no ambiente de corte e manipulação deve ser estabelecida e validada com base em microbiologia preditiva, modelos matemáticos e softwares (derivados de dados experimentais) para prever quantitativamente a multiplicação de patógenos e a produção de toxinas, sob condições determinadas de tempo, temperatura, pH, atividade de água e outros parâmetros, em estudos específicos por processos e produtos.

§ 3º Os binômios validados de que trata o § 2º devem garantir a ausência de multiplicação de patógenos e produção de toxinas, atendido o resfriamento dos cortes a 4,0 °C (quatro graus Celsius), no menor intervalo de tempo possível.

Art. 127. Para o processamento de produtos cozidos, defumados, curados, esterilizados e outros, devem ser atendidas as normas específicas do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Seção VIII Frigorificação

Art. 128. O resfriamento é o processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0,0 °C (zero graus Celsius) a 4,0 °C (quatro graus Celsius) dos produtos (carcaças, cortes ou recortes, miúdos e derivados).

Art. 129. O congelamento é o processo de refrigeração e manutenção a uma temperatura não maior que -12,0 °C (doze graus Celsius negativos), dos produtos (carcaças, cortes ou recortes, miúdos e derivados).

Art. 130. As antecâmaras devem ser utilizadas apenas como área de circulação, sendo proibida a sua utilização para outra finalidade.

Parágrafo único. As antecâmaras devem ser climatizadas conforme previsto em programas de autocontrole.

Art. 131. Os produtos armazenados nas câmaras de resfriamento e de congelamento devem estar embalados e rotulados, sobre estrados, garantindo sua segurança e rastreabilidade.

§ 1º É proibido depositar produtos ou caixas contendo produtos comestíveis diretamente no piso.

§ 2º Nas áreas frigorificadas é permitido o uso de estrados de madeira, desde que os produtos ali depositados estejam embalados e que não haja comprometimento de sua segurança.

Art. 132. Os produtos armazenados nas câmaras de resfriamento devem apresentar temperatura entre -1,0 °C (um grau Celsius negativo) a 4,0 °C (quatro graus Celsius).

Art. 133. A armazenagem de produtos congelados deve ser realizada em câmaras próprias, com temperatura nunca superior a -18,0 °C (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. É proibido o congelamento de produtos nas câmaras de estocagem.

Art. 134. Os produtos congelados devem apresentar, na sua intimidade, temperatura de -12,0 °C (doze graus Celsius negativos) ou mais frio.

CAPÍTULO V

PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO ANTE MORTEM E POST MORTEM

Art. 135. O estabelecimento deve providenciar a estrutura física, os equipamentos e o pessoal necessário para a execução dos procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem.

Art. 136. O abate do lote de aves somente pode ser iniciado após a realização do exame ante mortem documental pelo Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal.

Art. 137. Os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem constam em manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Seção I

Inspeção ante mortem

Art. 138. A inspeção ante mortem deve garantir que somente aves saudáveis e aptas ao abate sejam destinadas ao consumo humano.

Parágrafo único. São objetivos da inspeção ante mortem:

- I - examinar visualmente todos os lotes de aves destinadas ao abate;
- II - garantir que informações clínicas e sanitárias relevantes tenham sido avaliadas para subsidiar o julgamento sanitário;
- III - evitar a contaminação no processo de abate segregando os lotes de aves doentes e os lotes de aves que não cumpriram o jejum, conforme programa de autocontrole e legislação específica;
- IV - garantir que para aves machucadas, em sofrimento ou em agonia, sejam atendidos os princípios de bem-estar animal;
- V - identificar aves com sinais clínicos de doenças de notificação obrigatória ou com diagnóstico laboratorial confirmado; e
- VI - identificar aves tratadas com medicamentos veterinários ou expostas a substâncias que impliquem em risco à saúde pública.

Art. 139. A inspeção ante mortem deve ser realizada em, no mínimo, duas etapas: I - inspeção documental prévia, antes da chegada das aves ao estabelecimento; e II - inspeção no local, por ocasião do recebimento, permanência nos galpões de espera, descarga e imediatamente antes do abate, compreendendo a avaliação documental complementar e a avaliação visual e clínica das aves.

Subseção I

Inspeção documental prévia

Art. 140. A inspeção ante mortem documental consiste na avaliação das informações referentes à cadeia produtiva, saúde pública e saúde animal, que devem ser disponibilizadas ao Serviço de Inspeção Federal em documento padronizado.

Art. 141. Na inspeção ante mortem documental deve ser avaliado o seguinte:

- I - a declaração de alimentação e origem dos insumos, quando requerido pelo mercado importador ou norma específica;
- II - os medicamentos administrados, com datas de sua administração às aves e seus respectivos períodos de carência;
- III - a ocorrência de doenças ou problemas no lote de aves;
- IV - os resultados de quaisquer análises de amostras coletadas das aves s ou de outras amostras para efeitos de diagnóstico de importância para a saúde pública ou animal;
- V - o índice de mortalidade do lote; e
- VI - informações complementares exigidas pelo Serviço de Inspeção Federal ou por programas oficiais.

Subseção II

Inspeção no local

Art. 142. A avaliação clínica ante mortem das aves pode ser realizada com as aves em repouso e em movimento, em grupo ou individualmente, conforme a necessidade de melhor observação e diagnóstico.

Art. 143. Na avaliação clínica ante mortem devem ser observados, no mínimo:

- I - o comportamento geral das aves;
 - II - o estado nutricional;
 - III - as condições de limpeza e integridade da pele;
 - IV - sinais de doença ou anormalidades; e
 - V - índice de mortalidade do lote dos animais.
- Parágrafo único. Entre as anormalidades a serem avaliadas incluem-se:
- I - alterações respiratórias, digestórias e neurológicas;
 - II - alterações de comportamento;
 - III - alterações de locomoção;
 - IV - alterações de postura;
 - V - alterações de secreção, excreção ou protusão em orifícios naturais; e
 - VI - alterações de cor e odor compatíveis com processos patológicos ou com contaminação.

Art. 144. Todos os achados clínicos relevantes e as destinações atribuídas aos lotes devem ser registrados em planilhas ou sistemas, conforme estabelecido em manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 145. Com base nos achados clínicos e nas informações disponibilizadas pela cadeia produtiva, o Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal pode, caso necessário, determinar a velocidade, a ordenação e a segregação dos lotes no abate, considerando a necessidade de minimizar a contaminação cruzada, preservar as condições higiênicas-sanitárias e o bem-estar animal.

Seção II

Abate de emergência, eutanásia e necropsia

Art. 146. O Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal deve indicar e registrar, o destino das aves para:

I - abate normal, o qual é o abate das aves fisiologicamente normais, aparentemente saudáveis, consideradas aptas ao abate pelo Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal;

II - abate de emergência mediato, o qual é o abate realizado em separado, nas instalações comuns de abate, das aves excluídas do abate normal, após inspeção ante mortem, com o objetivo de minimizar a contaminação cruzada no processo, devendo ser seguido da higienização completa das instalações e equipamentos;

III - abate de emergência imediato, o qual é o abate realizado nas instalações comuns de abate das aves cujo estado clínico recomende este procedimento, após a inspeção ante mortem, devendo ser o mais breve possível; ou

IV - necropsia, a qual é procedimento técnico investigatório realizado pelo Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal, devendo ocorrer na sala de necropsia, conforme previsto em manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 147. Os registros oficiais desta etapa devem ser realizados conforme estabelecido em manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Seção III

Inspeção post mortem

Art. 148. A execução da inspeção de carcaças, partes da carcaça e órgãos nas linhas de inspeção deve ser realizada pela equipe do Serviço de Inspeção Federal.

Art. 149. O Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal realizará as medidas necessárias para garantir a adequada realização do exame post mortem, levando em consideração:

- I - a condição sanitária do lote;
- II - a quantidade e a capacidade técnica de auxiliares disponíveis para realizar os procedimentos de inspeção;
- III - a adequação da velocidade de abate aos procedimentos necessários;
- IV - a manutenção da correlação e sincronia entre carcaça, suas partes e órgãos; e

V - o atendimento, pelo estabelecimento, aos requisitos estruturais, inclusive de espaço necessário e adequado, e a disposição de utensílios de trabalho para a realização dos procedimentos de inspeção.

Art. 150. A inspeção post mortem deve ser realizada no ponto de pré-inspeção, nas linhas de inspeção A, B e C, bem como no Departamento de Inspeção Final.

Art. 151. Os apontamentos das condenações e destinações, realizados no ponto de pré-inspeção, nas linhas de inspeção e no Departamento de Inspeção Final, devem ser realizados de forma precisa e fidedigna nos sistemas de registro disponibilizado pelo estabelecimento, garantindo que as informações sejam confiáveis e auditáveis.

Parágrafo único. Os sistemas de registro previstos no caput devem atender ao estabelecido em manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 152. Ao final do abate de cada lote, o Serviço de Inspeção Federal deve compilar os apontamentos das alterações encontradas nas linhas de inspeção, registrando-os conforme manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 153. Durante a supervisão das atividades realizadas nas linhas de inspeção, o Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal deve avaliar:

- I - a execução das linhas de inspeção, conforme as técnicas estabelecidas nos manuais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- II - a capacidade de detecção de alterações e sua destinação adequada; e
- III - o registro inequívoco das causas de condenação e destinação no ponto de pré-inspeção, nas linhas de inspeção e no Departamento de Inspeção Final.

Art. 154. Lesões atípicas, não caracterizadas, ou compatíveis com doenças de notificação obrigatória devem ser avaliadas pelo Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou Médico-Veterinário Integrante da Equipe do Serviço de Inspeção Federal para a destinação.

Art. 155. A inspeção post mortem, no ponto de pré-inspeção, consiste no exame inicial das carcaças inteiras, antes da remoção de qualquer parte comestível, com a finalidade de identificar alterações evidentes de caráter sistêmico, generalizado, com comprometimento da carcaça, que demandem a condenação total, bem como identificar falhas operacionais e situações que possam comprometer as condições sanitárias do abate.

§ 1º O exame no ponto de pré-inspeção é realizado por observação visual sistemática, devendo considerar, no mínimo:

- I - a condição geral das carcaças, quanto ao aspecto, à coloração e à integridade;
- II - lesões na articulação tibiotársica capazes de contaminar o disco de corte de pés;
- III - alterações sistêmicas e generalizadas;
- IV - contaminações grosseiras ou sujidades incompatíveis com a continuidade do seu processamento; e
- V - falhas no processo de sangria, escaldagem ou depenagem que justifiquem a condenação total neste ponto.

§ 2º Nesta etapa, as carcaças nas quais forem identificadas lesões generalizadas devem ser condenadas totalmente.

§ 3º O ponto de pré-inspeção pode ser dispensado em processo de abate que mantenha todas as partes das carcaças até a sala de evisceração.

§ 4º Excepcionalmente, por questões religiosas e de sangria manual, as carcaças sem qualquer alteração sistêmica perceptível que cheguem à pré-inspeção sem a cabeça, por falha tecnológica do processo de sangria e depenagem, podem seguir no fluxo de abate.

§ 5º No ponto de pré-inspeção é proibido o procedimento de cortes ou a remoção de partes da carcaça pelo auxiliar de inspeção.

Art. 156. A inspeção post mortem é realizada em três etapas:

I - na linha de inspeção A, exame interno, é realizada através da visualização da cavidade torácica e abdominal, incluindo os pulmões, sacos aéreos, rins, órgãos sexuais;

II - a linha de inspeção B, exame de vísceras, é realizada a visualização do coração, fígado, moela, baço, intestinos, ovários e ovidutos nas poedeiras, da seguinte forma:

- a) com visualização do aspecto, cor, forma e tamanho; e
- b) com palpação e, conforme o caso, verificação de odores e incisões.

III - a linha C, exame externo, é realizada através da visualização das superfícies externas, tais como, por exemplo, pele e articulações, sendo facultada a remoção de contusões, membros fraturados, abscessos superficiais e localizados, calosidades e outras alterações, desde que haja estrutura adequada, tempo suficiente e sistema para registro das condenações.

Art. 157. O tempo necessário para a realização das atividades de inspeção deve ser de, no mínimo, dois segundos por ave, por auxiliar de inspeção, e em cada linha de inspeção.

Parágrafo único. O tempo mínimo de que trata o caput serve como base para o cálculo do número de auxiliares de inspeção e da capacidade de abate, conforme Anexo V.

