

Art. 158. A inspeção post mortem no Departamento de Inspeção Final consiste na avaliação final das carcaças e de suas partes e miúdos, após a sua prévia segregação nas linhas de inspeção, para exame mais detalhado, para o julgamento e a destinação dos produtos, garantindo a sua aptidão para o consumo humano ou a sua correta destinação.

§ 1º A inspeção no Departamento de Inspeção Final deve ser realizada por exame visual detalhado, podendo ser complementada por palpação, incisão ou outros procedimentos técnicos, sempre que necessário, sob responsabilidade do Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em medicina veterinária ou do médico-veterinário integrante da equipe do Serviço de Inspeção Federal.

§ 2º No Departamento de Inspeção Final devem ser avaliados, no mínimo:

I - a conformidade das carcaças quanto às destinações definidas nas etapas anteriores;

II - a adequada remoção de partes condenadas ou submetidas a aproveitamento condicional;

III - a ausência de alterações remanescentes nas carcaças, suas partes e miúdos, liberados ao consumo humano; e

IV - a adequada destinação das carcaças, suas partes e miúdos considerados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam.

§ 3º O Departamento de Inspeção Final constitui instância conclusiva da inspeção post mortem, cabendo ao Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em medicina veterinária ou médico-veterinário integrante da equipe do Serviço de Inspeção Federal a decisão final quanto à destinação das carcaças, suas partes e miúdos.

§ 4º As operações do Departamento de Inspeção Final envolvendo corte nas carcaças devem ser aquelas exclusivamente destinadas à retirada de partes condenadas, sendo proibidas operações de esposteamento ou cortes das partes aptas ao consumo, as quais devem ser realizadas em etapas posteriores.

§ 5º As partes de aves consideradas aptas ao consumo devem ser encaminhadas imediatamente ao sistema de pré-resfriamento específico para as partes de carcaças liberadas pela inspeção post mortem e devem ser tratadas na sala de cortes, ambiente isolado e climatizado, salvo opção do estabelecimento em aplicar destinos mais restritivos para estes casos.

Art. 159. As atividades operacionais nas linhas de inspeção, pré-inspeção e Departamento de Inspeção Final estão sob supervisão do Serviço de Inspeção Federal, sendo proibida qualquer interferência do estabelecimento nos critérios de julgamento e destinação adotados pelos auxiliares de inspeção.

Parágrafo único. Eventuais contestações quanto aos critérios de julgamento e condenação adotados nos locais privativos da inspeção devem ser formalizadas ao Serviço de Inspeção Federal, por escrito, através de seu Responsável Técnico e do médico veterinário do estabelecimento, com embasamento técnico e legal.

CAPÍTULO VI DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 160. Os casos omissos e as dúvidas em relação à aplicação desta portaria são resolvidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 161. Ficam revogadas:

I - a Portaria SDA/MAPA nº 210, de 10 de novembro de 1998;

II - a Portaria SDA/MAPA nº 557, de 30 de março de 2022; e

III - a Resolução SDA/MAPA nº 4, de 4 de outubro de 2011.

Art. 162. Esta portaria entra em vigor em trezentos e sessenta e cinco dias após a data de sua publicação.

CARLOS GOULART
Secretário de Defesa Agropecuária

ANEXO I SISTEMA DE LAVAGEM DE ALTA PRESSÃO DE CARCAÇAS PARA REMOÇÃO DA CONTAMINAÇÃO VISÍVEL POR CONTEÚDO GASTRINTestinal, COMO ALTERNATIVA À PRÁTICA DO REFILE

1. É permitido o emprego do sistema de lavagem de carcaças de alta pressão no processo de abate de aves para remover a contaminação por conteúdo gastrintestinal visível presente nas superfícies internas e externas das carcaças, como alternativa à prática do refile.

2. A utilização deste sistema fica condicionada à apresentação de protocolo validado cientificamente, a ser verificado pelo Serviço de Inspeção Federal nas fiscalizações de rotina, de forma a garantir a ausência de contaminação por conteúdo gastrintestinal visível nas superfícies externas e internas das carcaças durante o processo de abate de aves, incluindo, pelo menos:

- o tempo de exposição das carcaças a lavagem;
- o volume de água utilizado por carcaça;
- a disposição das carcaças no interior da cabine de lavagem;
- a localização e número de aspersões, a pressão e direcionamento dos jatos d'água;

- as análises microbiológicas para controle de higiene e qualidade do processo de abate e segurança dos produtos;

- a descrição dos procedimentos de monitoramento e verificação dos requisitos; e
- a descrição das ações preventivas e corretivas no caso da identificação de desvios na execução da lavagem de carcaça objeto desta resolução.

2.1. O estabelecimento, por meio dos seus programas de autocontrole, deve ser capaz de identificar a causa raiz de possíveis desvios.

2.2. As ações preventivas e corretivas devem ser aplicadas na causa raiz do desvio, incidindo sobre processo e produto.

2.3. O emprego deste sistema não pode ser compensatório às falhas dos procedimentos sanitários operacionais de abate.

3. O sistema de lavagem de carcaças deve estar localizado após a inspeção post mortem e antes da lavagem final por aspersão das carcaças prevista nesta portaria.

4. Os estabelecimentos que pretendem utilizar este sistema devem realizar revalidação do plano de análise de perigos e pontos críticos de controle, revisando, sempre que necessário:

- sua análise de perigos;
- limites críticos;
- procedimentos de monitoramento e verificação; e
- geração e manutenção de registros e de ações corretivas e preventivas no caso da identificação de desvios de processo.

ANEXO II TESTE DE ABSORÇÃO

1. O controle aqui especificado refere-se à água absorvida durante o pré-resfriamento por imersão que está diretamente relacionado principalmente com a temperatura da água dos resfriadores, tempo de permanência no sistema, tipo de corte abdominal, injeção de ar no sistema ("borbulhamento") e outros fatores menos significativos.

2. A quantidade de água determinada por este método exprime-se em percentagem do peso total da carcaça de ave no limite máximo de 8,0 % (oito por cento) de seus pesos.

3. Técnica:

Baseia-se na comparação dos pesos das carcaças identificadas, antes e depois do pré-resfriamento por imersão:

3.1 Número de carcaças: no mínimo dez carcaças em cada teste;

3.2 Separar as carcaças a serem testadas após a saída do último chuveiro da calha de evisceração;

3.3 Prover o prévio escoamento da água retida nas cavidades;

3.4 Pesar, individual ou coletivamente, as carcaças a serem testadas, determinando assim o peso inicial (Pi);

3.5 Identificar as carcaças em teste antes de entrarem no sistema de pré-resfriamento por imersão;

3.6 Retirar as carcaças em teste para pesagem somente após o gotejamento das mesmas;

3.7 Pesar, individual ou coletivamente, as carcaças em teste, determinando assim o peso final (Pf); e

3.8 O percentual de água absorvida (A) durante o processamento é calculado multiplicando-se a diferença (D) entre peso final (Pf) e peso inicial (Pi) por cem (100) e dividindo pelo peso inicial (Pi).

FÓRMULA:

$D = P_f - P_i$

$A = \frac{D}{P_i} \times 100$

P_i

Sendo $D = P_f - P_i$

4. Frequência dos testes:

Dentro da verificação oficial do autocontrole relativo aos controles de composição de produtos e prevenção de fraude.

ANEXO III

TESTE DE GOTEJAMENTO (DRIPPING TEST)

1. Princípio

1.1. Baseia-se na determinação gravimétrica do teor de líquido perdido pelas aves congeladas no degelo em condições padronizadas.

1.2. O resultado do ensaio é a média aritmética do percentual de líquido perdido de seis carcaças.

2. Campo de aplicação

2.2. Carcaças de aves congeladas.

3. Materiais e equipamentos

3.1. Balança com resolução mínima de 0,1g;

3.2. Barbante;

3.3. Termômetro de superfície ou de infravermelho;

3.4. Banho com circulação de água, controlada termostaticamente à temperatura de $42,0 \pm 2,0$ °C (Quarenta de dois graus Celsius com desvio de dois graus Celsius para mais ou para menos), e volume de água não inferior a oito vezes o volume das carcaças a serem controladas;

3.5. Guias ou pesos para manter as carcaças mergulhadas verticalmente;

3.6. Sacos plásticos, resistentes e impermeáveis com capacidade suficiente para conter a carcaça e permitir um fechamento seguro; e

3.7. Toalhas de tecido ou papel para enxugar a carcaça.

4. Reagentes e soluções

4.1. Não aplicável.

5. Preparo da amostra

5.1 As carcaças não podem sofrer descongelamento desde a coleta até sua recepção no laboratório, devendo ser mantidas em estado físico congelado sólido. A análise será iniciada estando as aves a uma temperatura de $-12,0 \pm 1,0$ °C, medida em sua superfície externa.

6. Procedimento

6.1. Enxugar o lado externo da embalagem de modo a eliminar todo o líquido e gelo aderido;

6.2. Pesar a ave, obtendo-se Mf;

6.3. Retirar a carcaça congelada de dentro da embalagem (com as vísceras, se presentes), enxugar a embalagem e pesá-la, obtendo-se Mf;

6.4. Introduzir a carcaça, com os miúdos, num saco plástico com a cavidade abdominal voltada para o fundo do saco plástico e fechá-lo tendo o cuidado de retirar o excesso de ar por meio de pressão manual;

6.5. Mergulhar completamente no banho a parte do saco que contém a carcaça e as vísceras, de tal maneira que a água não penetre no interior do mesmo. Os sacos individuais não devem tocar uns nos outros;

6.6. Repetir este procedimento para as outras cinco carcaças;

6.7. Manter os sacos no banho de água a $42,0 \pm 2,0$ °C (Quarenta de dois graus Celsius com desvio de dois graus Celsius para mais ou para menos) com circulação contínua de acordo com os tempos definidos na tabela "Tempos de imersão de acordo com a massa da ave" a seguir.

6.8. Após o período de imersão, retirar o saco plástico do banho, abrir um orifício na parte inferior de modo que a água liberada pelo descongelamento possa escoar e deixar à temperatura ambiente entre 18,0 °C (dezoito graus Celsius) e 25,0 °C (Vinte e cinco graus Celsius) por no mínimo sessenta minutos;

6.9. Retirar a carcaça descongelada do saco e as vísceras da cavidade torácica e enxugar a carcaça interna e externamente;

6.10. Perfurar o invólucro das vísceras, deixar escoar e secar o invólucro e as vísceras descongeladas;

6.11. Pesar a carcaça descongelada juntamente com as vísceras e seu invólucro, obtendo-se Mf; e

6.12. Pesar o invólucro que continha as vísceras, obtendo-se Mf.

6.13. Caso as aves não contenham vísceras, Mf será o peso da carcaça descongelada e Mf será igual a zero.

7. Tempos de imersão de acordo com a massa da ave.

Peso da ave mais suas vísceras (em gramas)	Tempo de imersão (em minutos)
Até 800	65
801 a 900	72
901 a 1.000	78
1.001 a 1.100	85
1.101 a 1.200	91
1.201 a 1.300	98
1.301 a 1.400	105

Obs.: Acima de um mil e quatrocentos gramas (1.400g), aumentar o tempo de permanência no banho em sete minutos para cada cem gramas (100g) adicionais na massa da ave congelada.

8. Cálculo e expressão dos resultados:

$M_0 - M_1 - M_2$

% de líquido perdido por carcaça = $\frac{M_0 - M_1 - M_2}{M_0 - M_1 - M_3} \times 100$

$M_0 - M_1 - M_3$

8.1. Reportar o valor do "% de líquido perdido" por carcaça e a média aritmética do "% de líquido perdido" com uma casa decimal.

ANEXO IV

PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM CARCAÇAS E CORTES DE AVES DA ESPÉCIE GALLUS GALLUS (FRANGO, GALO, GALINHA, GALETO)

1. O teor total de água contida nas carcaças e nos cortes de frango, resfriados ou congelados será considerado conforme se atendidos os seguintes parâmetros máximos para a relação umidade/proteína:

PRODUTO	RELAÇÃO UMIDADE/PROTEÍNA
carcaças	4,41
coxa, com pele e osso	4,88
coxa com sobrecoxa, com pele e osso	4,72
peito, com pele e osso	4,09
peito sem pele e sem osso	4,02
sobrecoxa, com pele e osso	4,63

