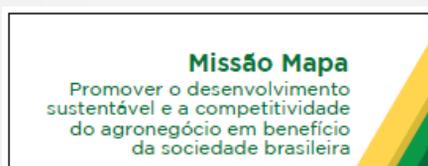


***MANUAL DE PROCEDIMENTOS DE
INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE
AVES E DERIVADOS EM
ESTABELECIMENTOS SOB
INSPEÇÃO FEDERAL***

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

MANUAL DE PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE AVES E DERIVADOS EM ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO FEDERAL

Versão 1



Brasília
MAPA
2021

© 2021 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial. A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é do autor.
1ª ed. Ano 2021.

Elaboração, distribuição, informações:

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo A, 4º andar, sala 401
CEP: 70043-900, Brasília - DF
Tel.: (61) 3218-2014
www.agricultura.gov.br
e-mail: gab.dipoa@agricultura.gov.br
Central de Relacionamento: 0800 704 1995

Equipe Técnica:

Alexandre Campos da Silva – CGI/DIPOA/SDA
Adriano da Silva Guahyba – SIF 1661
Carla Susana Rodrigues – DIAG/DIPOA/SDA
Caroline Del Negri Sartoretto de Oliveira – CGI/DIPOA/SDA
Celina Adriana Sobral Denardi – DREP/CGI/DIPOA/SDA
César Plínio Mantuano Barradas – SIF 3300
Marina Lobato Ramos Vermelho – SERA/CGI/DIPOA/SDA
Colaboradores:
Bruna Leal Rodrigues
Driene Bastos Soares
Juliana Aparecida de Souza Pachemshy
Liege de Oliveira Penachioni
Luís Augusto Homsí Bernardes
João Batista de Almeida Castro
Maria Carolina Hortêncio
Mariana Fontanetti Marinheiro
Renata Dias Castro
Norberto Schmitt Espíndola
Nathalya Alexandre Portella

Dados Internacionais de catalogação na Publicação (CIP)
Biblioteca Nacional de Agricultura – BINAGRI

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de aves e derivados em estabelecimentos sob Inspeção Federal : versão 1 / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. – Brasília : Mapa/SDA, 2021.

Recurso: Digital
Formato: PDF
Modo de acesso: World Wide Web
ISBN 978-65-86803-68-6

1. Fiscalização. 2. Inspeção Federal. 3. Sanitário. 4. Aves. I
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. II.
Título.

AGRIS Q53
Q02

Macroprocesso:

Inspeção de produtos de origem animal e vegetal

Processo:

Fiscalizar estabelecimentos e produtos de origem animal e vegetal.

Entrega:

Segurança e qualidade dos alimentos.

Objetivo:

Orientar a execução das atividades de inspeção e fiscalização das aves e derivados no âmbito do Serviço de Inspeção Federal assegurando a eficácia dos controles oficiais e promovendo a uniformidade dos procedimentos executados pelos servidores do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Público-Alvo:

Servidores que atuam na inspeção e fiscalização de aves e derivados no âmbito do Serviço de Inspeção Federal.

Versão do documento:

1

Setor responsável e responsabilidades:

A Coordenação Geral de Inspeção do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal é responsável pela elaboração, atualização e envio para aprovação deste manual, tendo responsabilidade quanto aos procedimentos descritos no documento.

Palavras-chaves:

Inspeção federal, fiscalização, sanitário, higiene.

Responsabilidades:

1) O presente manual possui vigência e prazo indeterminado e será revisado sempre que necessário, no mínimo anualmente, pela Coordenação Geral de Inspeção do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CGI/DIPOA) e aprovada pela Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA).

2) A gestão desse manual está sob a responsabilidade da Coordenação Geral de Inspeção do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CGI/DIPOA), que prestará auxílio ao público-alvo leitor. Dúvidas e/ou sugestões quanto à aplicação deste manual devem ser submetidas ao Departamento responsável.

3) A publicação e atualização das versões na plataforma oficial da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA) para acesso pelo público-alvo será de responsabilidade da Secretaria representada pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA).

Definições e conceitos

AFFA – Auditor Fiscal Federal Agropecuário

AI – Auto de infração

APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

BPF – Boas Práticas de Fabricação

BS – Boletim Sanitário

CMS – Carne Mecanicamente Separada

CMR – Carne Mecanicamente Recuperada

DIPOA – Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

DNC – Doença de Newcastle

DREP – Divisão de Registro de Produtos

DSA – Departamento de Saúde Animal

GTA – Guia de Trânsito Animal

IA – Influenza Aviária

INS – Sistema internacional de numeração de aditivos alimentares

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

MVS – Médico Veterinário Sanitarista

OESA – Órgão Executor de Sanidade Agropecuária

PAC – Programa de autocontrole

PACPOA – Programa de avaliação de conformidade de produtos de origem animal

PGA-SIGSIF – Plataforma de Gestão Agropecuária do Sistema de Gerenciamento do Serviço de Inspeção Federal

PNCP – Programa Nacional de Controle de Patógenos

PNCRC – Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes

PNSA – Programa Nacional de Sanidade Avícola

PPHO – Procedimento Padrão de Higiene Operacional

PSO – Procedimentos Sanitários das Operacionais

RE – Risco Estimado associado ao estabelecimento

RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

RTIQ – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade

SDA – Secretaria de Defesa Agropecuária

SEI – Sistema eletrônico de informações

SFA – Superintendência Federal de Agricultura

SIF – Serviço de Inspeção Federal

SIGSIF – Sistema de Informações Gerenciais do Serviço de Inspeção Federal

SIPOA – Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal

SISA – Serviço de Insumos e Sanidade Agropecuária

SRN – Síndrome Respiratória e Nervosa das aves

SVO – Serviço Veterinário Oficial

UVL – serviço de saúde animal da Unidade Veterinária Local

VOEC – Verificação oficial de elemento de controle

Índice

1 INTRODUÇÃO	1
2 OBJETIVOS	2
3 PROCEDIMENTOS	2
3.1 INSPEÇÃO ANTE MORTEM	2
3.1.1 Documentação de trânsito dos animais	2
3.1.1.1 Emissão de Guia de Trânsito Animal (GTA) para saída de animais de abatedouro	2
3.1.1.2 Divergências entre informações das GTA emitidas com finalidade de abate e dos animais recebidos no abatedouro	2
3.1.1.3 Ações do SIF em caso de abate de animais sem documento de trânsito	4
3.1.2 Vigilância da síndrome respiratória e nervosa das aves (SRN) em abatedouros	5
3.1.2.1 Avaliação das informações relativas à saúde animal	5
3.1.2.2 Avaliação das aves no exame de inspeção ante mortem e post mortem	6
3.1.2.3 Atendimento (investigação clínica e epidemiológica) pelo serviço de saúde animal no abatedouro	6
3.1.2.4 Fluxo das Ações a serem adotadas nos abatedouros sobre síndrome respiratória e nervosa das aves (SRN)	8
3.1.3 Procedimentos de inspeção ante-mortem	8
3.1.3.1 Inspeção ante mortem documental	8
3.1.3.1.1 Boletim Sanitário de aves de vida longa	9
3.1.3.1.2 Exame clínico de inspeção ante mortem	9
3.1.3.1.3 Verificação dos autocontroles aplicáveis ao controle de mortalidade e de recebimentos das aves para o abate	11
3.1.3.1.4 Medidas cautelares na inspeção ante mortem	12
3.1.3.1.5 Registros de inspeção ante mortem	12
3.1.3.2 Inspeção ante mortem documental	8
3.1.3.3 Exame clínico de inspeção ante mortem	9
3.1.3.4 Verificação dos autocontroles aplicáveis ao controle de mortalidade e de recebimentos das aves para o abate	11
3.1.3.5 Medidas cautelares na inspeção ante mortem	12
3.1.3.6 Registros de inspeção ante mortem	12
3.2 INSPEÇÃO POST-MORTEM	13
3.2.1 Procedimentos de inspeção post mortem	13
3.2.2 Autocontroles	13
3.2.3 Registros das alterações e destinações	14
3.2.3.1. Pré-inspeção, linhas de inspeção e Departamento de Inspeção Final (DIF)	14
3.2.3.2 Transcrição dos registros gerados NA pré-inspeção, nas linhas de inspeção e no DIF	15
3.2.3.3 Supervisão do trabalho pelo AFFA ou MV	15
3.2.3.4 Registros de diagnósticos, julgamentos e destinações	16
3.2.3.4.1 Critérios de julgamento	16
3.2.3.4.1.1 Aerossaculite	16
3.2.3.4.1.2 Alterações musculares (“hemorragias”)	17
3.2.3.4.1.3 Artrite (em uma ou em mais de uma articulação)	17
3.2.3.4.1.4 Aspecto repugnante	18
3.2.3.4.1.5 Canibalismo (dermatite/dermatose)	19
3.2.3.4.1.6 Caquexia	19
3.2.3.4.1.7 Celulite	20
3.2.3.4.1.8 Contaminação gastrointestinal e biliar	20
3.2.3.4.1.9 Contaminação não gastrointestinal	21
3.2.3.4.1.10 Escaldado vivo	22
3.2.3.4.1.11 Falhas tecnológicas	22

3.2.3.4.1.11.1 Escaldagem excessiva	23
3.2.3.4.1.11.2 Evisceração Retardada	24
3.2.3.4.1.11.3 Sangria inadequada ou má sangria	24
3.2.3.4.1.11.4 Fratura (após a morte)	25
3.2.3.4.1.12 Lesão de pele	25
3.2.3.4.1.13 Lesão inflamatória	26
3.2.3.4.1.14 Lesão traumática	27
3.2.3.4.1.15 Magreza	27
3.2.3.4.1.16 Neoplasia	27
3.2.3.4.1.17 Septicemia	28
3.2.3.4.1.18 Síndrome Ascítica	29
3.2.3.4.1.19 Alterações inespecíficas e restritas	30
3.2.3.4.1.20 Estados anormais ou patologias não previstas	30
3.2.3.4.1.21 Miopatias	30
3.2.3.4.1.21.1 Miopatia peitoral profunda	31
3.2.3.4.1.21.2 Miopatia dorsal cranial	31
3.2.3.4.1.21.3 Estrias brancas (white striping)	32
3.2.3.4.1.21.4 Peito amadeirado (wooden breast)	33
3.2.3.4.1.22 Discondroplasia tibial	34
3.2.3.4.2 Avaliação de desempenho dos Agentes de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e Auxiliares de Inspeção em estabelecimentos sob regime de inspeção permanente	34
3.3 INSPEÇÃO PERIÓDICA EM ABATEDOUROS FRIGORÍFICOS DE AVES	35
3.3.1 Bases para a fiscalização	35
3.3.2 Mapas estatísticos - PGA-SIGSIF	36
3.3.3 Registro do estabelecimento	37
3.3.3.1 Classificação dos estabelecimentos de aves	37
3.3.3.2 Estrutura, instalações e equipamentos	37
3.3.4 Registro de produtos	38
3.3.4.1 Registro no sistema PGA-SIGSIF	38
3.3.4.2 Orientações gerais sobre o registro de produtos de aves	38
3.3.4.3 Orientações específicas sobre o registro de produtos de aves	39
3.3.4.3.1 Aprovação do uso de rotulagem de produtos de carne de aves contendo a informação "sem o uso de hormônio"	39
3.3.4.3.2 Abate sem insensibilização, por preceitos religiosos	39
3.3.4.3.3 Frango caipira, colonial ou de capoeira	40
3.3.4.3.4 Registro de carne moída de aves	42
3.3.4.3.5 Registros de carne de frango com sal na PGA-SIGSIF	43
3.3.4.3.6 Carne de Aves Mecanicamente Recuperada (CMR de aves)	43
3.3.4.3.7 Produtos empanados de aves	46
3.3.5 Programas de análises oficiais	46
3.3.5.1 Programas gerais	46
3.3.5.2 Programa Nacional de Controle de Patógenos (PNCP)	47
3.3.5.2.1 Procedimentos gerais	47
3.3.5.2.2 Procedimentos a se adotar perante a solicitação de que as amostras do ciclo oficial sejam coletadas em um tempo menor	49
3.3.5.2.3 Abate em separado de lotes de aves positivas para Salmonella ssp.	49
3.3.5.2.4 Tratamento térmico previsto para lotes positivos para Salmonella	50

3.3.6	Apuração de demandas de ouvidoria e outras	50
3.3.7	Inspeção periódica baseada em risco	51
3.3.7.1	Inspeção prévia	51
3.3.7.2	Inspeção in loco	52
3.3.7.3	Verificação Documental	52
3.3.7.3.1	Orientações gerais	52
3.3.7.3.2	Programas de Autocontrole	52
3.3.7.3.2.1	Manutenção	52
3.3.7.3.2.2	Água de Abastecimento	56
3.3.7.3.2.3	Recirculação da água do pré-chiller e chiller	57
3.3.7.3.2.4	Controle Integrado de Pragas	57
3.3.7.3.2.5	Higiene Industrial e Operacional	57
3.3.7.3.2.6	Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários	58
3.3.7.3.2.7	Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO)	58
3.3.7.3.2.8	Controle da Matéria-Prima	59
3.3.7.3.2.9	Controle de Temperatura	59
3.3.7.3.2.10	APPCC	59
3.3.7.3.2.11	Análises laboratoriais (programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)	60
3.3.7.3.2.12	Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude	60
3.3.7.3.2.13	Rastreabilidade e Recolhimento	61
3.3.7.3.2.14	Respaldo para Certificação Oficial	61
3.3.7.3.2.15	Bem-estar Animal	61
3.4	ATO ADMINISTRATIVO E AÇÃO FISCAL	62
3.4.1	Orientações gerais	62
3.4.2	Orientações específicas	63
4	ATOS LEGAIS E NORMATIVOS	69
4.1	Base legal	69
4.2	Documentos de referência	74
5	DISPOSIÇÕES GERAIS	77
6	HISTÓRICO DE REVISÕES	77
7	ANEXOS	77

1. Introdução

A inspeção de produtos de origem animal é regida pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, as quais dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e foram regulamentadas pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas atualizações, intitulado Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) possui em sua estrutura regimental o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), ao qual compete elaborar as diretrizes de ação governamental para a inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, inclusive de aves e derivados, que serão executados por meio do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Desta forma, o SIF é o responsável pela inspeção e fiscalização nos abatedouros frigoríficos de aves registrados junto ao DIPOA, seguindo as determinações estabelecidas no RIISPOA.

A inspeção e fiscalização em estabelecimentos de aves e derivados deve abranger a inspeção *ante* e *post mortem* dos animais de abate e os requisitos da inspeção tradicional e de autocontroles, sendo realizada em caráter permanente em atendimento ao art. 11 do Decreto nº 9.013, de 2017. Estes requisitos incluem:

- a) Verificações Oficiais dos Programas de Autocontrole das empresas, com frequência de fiscalização definida conforme previsto na Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 08 de março de 2017;
- b) Verificação do cumprimento da legislação no que diz respeito ao registro dos estabelecimentos e do registro dos produtos beneficiados;
- c) Verificação do cumprimento dos parâmetros analíticos legais das matérias-primas, água e dos produtos beneficiados (análises laboratoriais oficiais), com coleta de amostras para as análises fiscais e avaliação dos resultados, visando a verificação da conformidade dos produtos (identidade e qualidade) e o combate à fraude;
- d) Acompanhamento e verificação dos mapas estatísticos com dados de recebimento, produção, destinação e comercialização dos produtos, de acordo com os manuais vigentes;
- e) Acompanhamento da resolução das não conformidades, incluindo a apuração de investigação de denúncias de consumidores; e
- f) Verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos até sua expedição.

É fundamental que o servidor competente detenha pleno conhecimento da legislação e das normas deste MAPA relacionadas à área técnica específica, assim como das respectivas instruções e diretrizes consolidadas pelo DIPOA.

Este Manual apresenta, de forma consolidada e padronizada, os itens dispostos em legislação específica, a serem cumpridos pelos estabelecimentos registrados no SIF e verificados quanto ao seu cumprimento nas fiscalizações realizadas por este serviço.

2. Objetivo

O objetivo deste manual é orientar a execução das atividades de inspeção e fiscalização de aves e derivados no âmbito do SIF, assegurando a eficácia dos controles oficiais e promovendo a uniformidade dos procedimentos executados pelos servidores do DIPOA.

Assim, servirá de guia aos servidores do SIF/DIPOA/SDA/MAPA na execução de suas atividades de inspeção e fiscalização de aves e derivados, no âmbito do SIF.

3. Procedimentos

Os procedimentos descritos a seguir devem ser seguidos para que se possa alcançar o objetivo da inspeção e fiscalização das aves e seus derivados.

3.1 INSPEÇÃO ANTE MORTEM

3.1.1 Documentação de Trânsito dos Animais

Considerando a necessidade de se estabelecer orientações sobre a documentação de trânsito de animais destinados ou oriundos de abatedouro, bem como de padronizar procedimentos junto aos Órgãos Executores de Sanidade Agropecuária (OESA) e aos Serviços de Inspeção Oficial, apresentamos os procedimentos a serem adotados nos abatedouros.

3.1.1.1 EMISSÃO DE GUIA DE TRÂNSITO ANIMAL (GTA) PARA SAÍDA DE ANIMAIS DE ABATEDOURO

É estabelecido que:

- a) Toda GTA de saída de animais de abatedouro somente poderá ser confeccionada a partir de GTA emitida para a movimentação dos animais para o referido estabelecimento, e terá como origem o abatedouro onde se encontram os animais; e
- b) A GTA de saída, que poderá ser solicitada formalmente pelo produtor ou responsável legal pela propriedade, ou pelo responsável legal pelo abatedouro, será emitida pelo Órgão Executor de Sanidade Agropecuária (OESA) ou pelo médico veterinário habilitado, e conterà, no campo aberto, o número e série, e a data de emissão da GTA de origem, o número real de animais recebidos, a data de chegada e o número de animais a serem devolvidos.

3.1.1.2 DIVERGÊNCIAS ENTRE INFORMAÇÕES DAS GTA EMITIDAS COM FINALIDADE DE ABATE E DOS ANIMAIS RECEBIDOS NO ABATEDOURO

É estabelecido que:

- a) Havendo constatação de divergência entre quantidade¹ ou sexo dos animais recebidos no abatedouro e o descrito na GTA de origem, o abatedouro deverá realizar os procedimentos de avaliação de procedência e, caso necessário, de consulta junto ao OESA e ao proprietário e, se aplicável, segregar o lote de animais até que sejam apresentados os documentos que comprovem a procedência dos animais recebidos em número divergente ao descrito na respectiva GTA;

¹ Considera-se o número total de animais aquele resultante do somatório de todas as GTA procedentes da mesma exploração pecuária de origem, transportados no mesmo dia.

- b) Para avaliação de procedência, deverão ser utilizados os seguintes indicativos: marca a fogo; tatuagem; brinco; nota fiscal do produtor; características gerais dos animais (lotes heterogêneos), incluindo raça, linhagem, porte, idade, escore corporal, entre outros;
- c) Diante da constatação de divergência² na quantidade, cujo número de animais recebidos seja inferior ao descrito na GTA de origem, e após a avaliação da procedência dos animais pelo abatedouro, são possíveis as seguintes conclusões:
- I. Havendo evidências de que os animais recebidos são procedentes da exploração pecuária informada na GTA de origem, o abatedouro deverá registrar a ocorrência em seus controles, notificar o produtor, que deverá buscar a regularização cadastral junto ao OESA, e comunicar o fato ao SIF. Os animais estarão aptos para o abate, devendo ser posteriormente apresentado ao SIF “Declaração de Ajuste de Saldo de Animais”; e
 - II. Na hipótese de dúvida quanto à procedência dos animais, o abatedouro deverá registrar a ocorrência em seus controles, comunicar ao responsável pela emissão da GTA (OESA ou médico veterinário habilitado) e ao SIF, mantendo o lote segregado até ulterior deliberação do responsável pela emissão da GTA, para definição da destinação dos animais, mediante apuração pertinente:
 - No caso de aves, o lote pode ser abatido e seus produtos segregados até o resultado da apuração;
 - Comprovada a procedência dos animais e realizada a regularização da situação cadastral, o responsável pela emissão da GTA (OESA ou médico veterinário habilitado) emitirá documento comprobatório que será entregue ao abatedouro, para fins de regularização documental junto ao SIF e liberação do abate; e
 - Não sendo possível a comprovação de procedência dos animais, o OESA deve ser obrigatoriamente notificado para definição da destinação dos animais.
- d) Diante da constatação de divergência na quantidade, cujo número de animais recebidos seja maior, ou que haja divergência quanto ao sexo dos animais, após a avaliação da procedência pelo abatedouro, são possíveis as seguintes conclusões:
- I. Indicativo de que os animais recebidos são procedentes da exploração pecuária informada na GTA de origem:
 - O abatedouro deverá registrar a ocorrência em seus controles e comunicar o fato ao SIF e ao produtor, que adotará providências junto ao responsável pela emissão da GTA (OESA ou médico veterinário habilitado), para regularização da situação cadastral, e esse emitirá documento comprobatório a ser apresentado ao SIF que autorizará ou regularizará o abate do lote de animais recebidos naquelas condições.
 - II. Na hipótese de dúvida quanto à procedência dos animais, o abatedouro deverá registrar a ocorrência em seus controles, notificar o produtor, comunicar a ocorrência ao SIF e manter os animais segregados:
 - O responsável legal pelo abatedouro ou o produtor deverá entrar em contato com o responsável pela emissão da GTA (OESA ou médico veterinário habilitado) para regularização da situação cadastral, mediante apuração pertinente;
 - Comprovada a procedência dos animais e regularizada a situação cadastral, o responsável pela emissão da GTA (OESA ou médico veterinário habilitado) emitirá documento comprobatório que será entregue ao abatedouro, para fins de regularização documental junto ao SIF e liberação ou regularização do abate; e
 - Não sendo possível a comprovação de procedência, o OESA deve ser obrigatoriamente notificado para definição da destinação dos animais.
- e) Os OESA deverão dispor, em seus sistemas informatizados, de funcionalidade para adequação do saldo ou sexo nos casos pertinentes, conforme descrito nos itens “c” e “d” das explorações pecuárias de origem dos animais;

² No caso de aves, devem ser consideradas apenas divergências percentuais iguais ou maiores que 10% em situações a menos e divergências numéricas que extrapolem a capacidade de alojamento da granja em situações a mais.

- f) A regularização de que tratam os itens “c” e “d” não poderá ocorrer por meio de emissão de uma nova GTA ou “GTA complementar”, e deverá constar, no documento comprobatório emitido pelo responsável pela emissão da GTA (OESA ou médico veterinário habilitado), mencionado nos itens “c” e “d”, a informação de que não existiam restrições documentais e sanitárias para o trânsito dos animais para o abate e a propriedade possuía saldo de animais suficiente quando do momento do trânsito;
- g) Nos casos em que não houver possibilidade de segregação do lote até a finalização da apuração pelo responsável pela emissão da GTA (OESA ou médico veterinário habilitado) com a regularização da situação cadastral, considerando as questões de bem-estar animal, o SIF poderá, em acordo com o abatedouro, proceder à avaliação clínica dos animais em exame *ante mortem* e, não havendo suspeitas de cunho sanitário, autorizar o abate do lote em separado; e
- h) Todos produtos obtidos do abate da carga, que tenha sido autorizado conforme previsto no item “g”, ficarão apreendidos pelo SIF, até que seja o documento comprobatório emitido pelo responsável pela emissão da GTA (OESA ou médico veterinário habilitado) ou até que seja definida destinação pelo OESA, conforme previsto para os casos com impossibilidade de comprovação de procedência dos animais.

3.1.1.3 AÇÕES DO SIF EM CASO DE ABATE DE ANIMAIS SEM DOCUMENTO DE TRÂNSITO

É estabelecido que:

- a) São consideradas cargas de animais sem documento de trânsito, as cargas que transitaram sem qualquer emissão prévia de documento (GTA ou autorização de abate ou sacrifício emitido pelo OESA) que respaldasse o trânsito daquele lote;
- b) Na hipótese de recepção de animais na condição disposta no item “a”, caberá:
 - I. Segregação do lote, se a constatação for realizada pelo abatedouro, com comunicação ao SIF ou sequestro do lote, se a constatação for realizada pelo SIF durante a inspeção *ante mortem*;
 - II. Comunicação à instância superior ao qual o SIF está subordinado, para conhecimento e providências cabíveis;
 - III. Comunicação ao OESA responsável pela emissão da GTA para investigação da procedência dos animais e adoção de ações para correção das não conformidades;
 - IV. Manifestação do OESA quanto a procedência, regularização da situação cadastral, possibilidade de abate e outras incluindo as informações pertinentes a uma GTA por meio de “Documento de Constatação de Procedência e Trânsito”; e
 - V. Avaliação, pelo SIF, quanto ao atendimento das garantias de exigências específicas para exportação de acordo com cada mercado/país importador, procedendo à desclassificação dos lotes para exportação quando cabível, considerando o não atendimento de requisitos específicos.
- c) No caso de impossibilidade de identificação de procedência, os animais serão destinados ao abate em separado (final do abate) e todos os produtos gerados devem ser destinados a destruição, não cabendo envio para aproveitamento em estabelecimentos fabricantes de farinhas e produtos gordurosos destinados à alimentação animal, uma vez que se desconhece a situação farmacológica desses animais, em especial quanto as drogas utilizadas, o respeito aos prazos de carência, o uso realizado conforme a bula e o não uso de fármacos proibidos, o que traz risco potencial de resíduos nesses produtos de abate, o que, por sua vez poderia contaminar toda a cadeia;
- d) A comunicação do OESA responsável pela emissão da GTA de que trata o tópico III do item “b”, visa também à adoção das ações previstas na legislação de trânsito e saúde animal; e
- e) Os abatedouros deverão manter atualizado o contato da Unidade Veterinária Local (UVL) do OESA do município onde estão localizados.

3.1.2 Vigilância da Síndrome Respiratória e Nervosa das Aves (SRN) em abatedouros

São estabelecidos os procedimentos de vigilância de SRN a serem adotados nos abatedouros.

A influenza aviária (IA) e a doença de Newcastle (DNC) são as doenças que compõem a SRN.

A implementação dos procedimentos devem seguir o disposto no Anexo da Instrução Normativa MAPA nº 17, de 7 de abril de 2006, alterada pela Portaria MAPA nº 275, de 16 de abril de 2021, e os critérios de casos suspeitos estabelecidos nas [Fichas Técnicas](#) das respectivas doenças-alvo, elaboradas pelo Departamento de Saúde Animal (DSA), visando à detecção precoce de IA e DNC.

Nos abatedouros, o critério para notificação de caso suspeito será exclusivamente baseado na identificação de aves com sinais clínicos ou lesões (neurológicos, respiratórios ou digestórios), ou ainda a presença de aves moribundas ou mortas na plataforma de recepção, compatíveis com SRN. Essa avaliação é discricionária do médico veterinário do SIF, observados os critérios clínicos e epidemiológicos das doenças. Neste caso, o SIF deve notificar, imediatamente, o serviço de saúde animal da UVL dos Órgãos Executores de Sanidade Agropecuária (OESA), para atendimento no abatedouro considerando a celeridade que a situação requer.

3.1.2.1 AVALIAÇÃO DAS INFORMAÇÕES RELATIVAS À SAÚDE ANIMAL:

- a) Quando o Médico Veterinário Sanitarista (MVS) declarar no Boletim Sanitário (BS) que a mortalidade excedeu o limite estabelecido, deverá anexar documento comprobatório do atendimento pelo serviço de saúde animal no estabelecimento avícola (termo de fiscalização, declaração ou atestado);

Observação:

- Os formulários de investigação (FORM-IN ou FORM-COM) não atendem a essa finalidade e não devem ser utilizados; e
 - O BS deverá ser emitido conforme Instrução Normativa MAPA nº 100, de 2 de outubro de 2020.
- b) Na ausência do documento citado no item “a”, tendo em vista a antecedência da apresentação documental, prevista no § 1º do art. 32 da Instrução Normativa MAPA nº 100/2020, o SIF notificará o responsável pelo abatedouro sobre a apresentação do referido documento, o qual é condição para o envio das aves do núcleo ao abate; e
 - c) Após a chegada das aves ao abatedouro, diante de não conformidade decorrente de ausência de notificação de caso suspeito nos estabelecimentos avícolas, em decorrência de possível mortalidade que viole os limites estabelecidos pelo DSA, ou diante da não apresentação do documento de que trata o item “a”, cabe ao responsável pelo abatedouro comunicar a ocorrência, com os devidos esclarecimentos, imediatamente, ao SIF para fins de autorização do abate, conforme previsto no § 1º do art. 27 da Instrução Normativa MAPA nº 100/2020. O SIF poderá intensificar a inspeção das aves. Não havendo a identificação de aves com sinais clínicos ou lesões e morbidade compatíveis com SRN, o SIF deverá descartar a suspeita e procederá ao abate regular, dispensando o atendimento pelo serviço de saúde animal no abatedouro. Adicionalmente, o SIF deverá comunicar o ocorrido ao serviço de saúde animal da UVL do OESA correspondente para conhecimento e adoção das medidas administrativas cabíveis.

3.1.2.2 AVALIAÇÃO DAS AVES NO EXAME DE INSPEÇÃO ANTE MORTEM E POST MORTEM:

É estabelecido que:

- a) Quando na inspeção *ante mortem* forem constatadas aves com sinais clínicos ou lesões compatíveis com SRN; ou
- b) Quando na inspeção *post mortem* forem constatados lesões e morbidade compatíveis com SRN (neste caso, também considerar, de forma discricionária, sinais clínicos e evidências epidemiológicas de SRN, mediante, inclusive, avaliação documental de informações inerentes ao estabelecimento avícola, à taxa de morbidade, entre outras).

O SIF deverá:

- I. Isolar o lote de aves suspeito, conforme previsto no artigo 92 do Decreto nº 9.013, de 2017;
- II. Proibir a saída de aves vivas do abatedouro, conforme disposto no inciso II do artigo 92 do Decreto nº 9.013, de 2017;
- III. Notificar a suspeita de SRN, imediatamente e diretamente à UVL do OESA correspondente, preferencialmente, por meio telefônico, considerando a celeridade que o caso requer, visando ao rápido atendimento (investigação clínica e epidemiológica) pelo serviço de saúde animal no abatedouro, conforme previsto no artigo 92 do Decreto nº 9.013, de 2017; e
- IV. Sem prejuízo do previsto no item "III", deverá ser realizado imediato contato telefônico com o chefe do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPOA), e encaminhada, por correio eletrônico, notificação completa ao Serviço de Saúde Animal (SISA e OESA) da jurisdição do abatedouro, apresentando descrição detalhada da ocorrência e informação de realização de contato telefônico com a UVL, assim como documentos e evidências pertinentes, para acompanhamento e apoio na investigação.

Observação:

- Os SISA são responsáveis por informar e manter atualizados os contatos telefônicos e e-mails das UVL dos OESA, localizadas nas jurisdições dos SIPOA. As comunicações internas do serviço de inspeção serão definidas pelo DIPOA; e
- Para fins de investigação epidemiológica, não deve ser autuado processo no Sistema Eletrônico de Informações (SEI), considerando a utilização do sistema próprio para investigações em saúde animal, o e-SISBRAVET. O médico veterinário da saúde animal responsável pelo atendimento deverá registrar, imediatamente, a investigação realizada no abatedouro e no estabelecimento avícola de origem, conforme fluxo de informação definido pelo DSA para as doenças de notificação imediata.

3.1.2.3 ATENDIMENTO (INVESTIGAÇÃO CLÍNICA E EPIDEMIOLÓGICA) PELO SERVIÇO DE SAÚDE ANIMAL NO ABATEDOURO:

O médico veterinário do SIF, responsável pela identificação e notificação da suspeita no abatedouro, deverá acompanhar o médico veterinário da saúde animal que realizará o atendimento, para lhe apresentar as evidências que levaram à notificação e apoiar as ações necessárias para o exame clínico, coleta de amostras e levantamento de informações do estabelecimento avícola de origem.

Quando o serviço de saúde animal descartar a suspeita de SRN, a investigação deverá ser concluída e as aves liberadas para o abate, sem coleta de amostras. O serviço de saúde animal emitirá documento específico (termo de fiscalização, declaração ou atestado) para o abatedouro e para o SIF, e registrará a notificação e a investigação no e-SISBRAVET.

Quando a investigação do serviço de saúde animal caracterizar caso provável de SRN, serão adotadas as seguintes medidas:

- a) Pelo serviço de saúde animal, conforme disposto no Ofício-Circular Conjunto nº 3/2021/DSA/DIPOA/SDA/MAPA, de 05 de maio de 2021:
 - I. Coleta e envio de amostras ao Laboratório Federal de Defesa Agropecuária (LFDA) (acompanhadas de FORM-LAB);
 - II. Emissão de documento comprobatório do atendimento com o resultado da investigação (termo de fiscalização, declaração ou atestado);
 - III. Adoção de ações no estabelecimento avícola de origem, conforme previsto no Plano de Contingência para IA e DNC do Programa Nacional de Sanidade Avícola (PNSA); e
 - IV. Adoção de medidas cabíveis junto aos responsáveis, diante da não notificação da suspeita.
- b) Pelo SIF:
 - V. Abate do lote suspeito em separado, conforme artigo 91 do Decreto nº 9.013, de 2017;
 - VI. Apreensão cautelar dos produtos do lote suspeito e daqueles com risco de contaminação cruzada e disseminação da doença, conforme artigo 495 do Decreto nº 9.013, de 2017; e
 - VII. Determinação imediata da limpeza e desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter sido contaminados, conforme artigo 92, Decreto nº 9.013, de 2017.

Observação:

- Essas mesmas medidas deverão ser adotadas em todos os estabelecimentos que tenham, eventualmente, recebido aves do lote suspeito.
- c) O serviço de saúde animal, após conclusão da investigação como caso descartado de IA e DNC, adotará as seguintes medidas previstas no Ofício-Circular Conjunto nº 3/2021/DSA/DIPOA/SDA/MAPA, de 05 de maio de 2021:
 - I. Desinterditará o estabelecimento avícola; e
 - II. Comunicará ao SIF a conclusão da investigação de suspeita de IA e DNC, com vistas à liberação dos produtos e levantamento de eventuais restrições.

Quando o serviço de saúde animal caracterizar caso confirmado de IA ou DNC, será declarada Emergência Zoossanitária e o SIF deliberará sobre a destinação dos produtos apreendidos, mediante avaliação de risco e de acordo com as diretrizes do DSA.

Em consonância com o inciso III do § 2º, do art. 5 da Instrução Normativa MAPA nº 17/2006, nos procedimentos de coleta de amostras para a vigilância ativa da SRN, quando aplicáveis em abatedouros frigoríficos, poderá ser solicitado pelo DSA a disponibilização de material de colheita pelos abatedouros frigoríficos. Nesse caso específico, o DSA encaminhará com antecedência as devidas orientações (Ofício nº 34/2021/DISAV/CAT/CGSA/DSA/SDA/MAPA, de 01 de julho de 2021, SEI nº 15472791)

g) Quanto a avaliação dos itens “c” e “d”:

- I. Poderá ser considerado para fins de avaliação de conformidade dos períodos de carência, o registro de uso de produtos veterinários de forma individualizada (por ave ou por galpão) desde que apresentado de forma inequívoca no BS, como informação complementar assinada pelo MVS;
- II. Devem ser utilizados os critérios definidos no § 1º do art. 89 do Decreto nº 9.013, de 2017; e
- III. O produto das aves abatidas sem cumprimento do período de carência de medicamento de uso veterinário permitido será considerado impróprio para consumo na forma em que se apresenta, de acordo com o previsto pelo art. 497 do Decreto nº 9.013 de 2017, quando, após análises laboratoriais, seja constatada violação dos limites máximos de resíduos.
 - Os produtos previstos no item III julgados impróprios para o consumo na forma que se apresentam poderão ser submetidos a tratamentos específicos de destinação industrial, desde que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada, conforme previsto pelo art. 505 do Decreto nº 9.013, de 2017.

3.1.3.1.1 Boletim Sanitário de aves de vida longa

Apresentamos no [Anexo 6](#) deste Manual o Modelo de BS a ser utilizado para aves de vida longa.

É orientado o seguinte:

O SIF deverá comunicar ao abatedouro a rejeição para o abate do lote que apresente:

- a) Não cumprimento ao período de carência de produtos de uso veterinário ou uso de substâncias ou produtos proibidos; ou
- b) Violação do limite percentual de mortalidade no BS para o qual não se apresente a autorização para trânsito do lote emitida pelo Serviço Veterinário Oficial (SVO), conforme estabelecido nos arts. 10 e 12 da Instrução Normativa MAPA nº 100/2020.

Conforme previsto nos arts. 2º, 4º e 5º do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, o SIF deverá ser informado pelo abatedouro de qualquer violação não declarada pelo MVS no BS e que venha a ser percebida após o início do trânsito das aves ou no recebimento do lote pelo abatedouro.

Nesses casos, o SIF ao ser comunicado de qualquer não conformidade percebida pelo avaliador do abatedouro, deverá o AFFA ou o MV comparecer ao local de descarregamento das aves para a avaliação da situação e, sempre que cabível, adotar as medidas cautelares aplicáveis, seguindo as orientações do DSA.

3.1.3.2 EXAME CLÍNICO DE INSPEÇÃO ANTE MORTEM

O exame clínico de inspeção ante mortem das aves tem como finalidade principal a detecção de sinais de doenças populacionais de interesse em saúde animal que não possam ser identificadas na inspeção post mortem, como aquelas com sintomatologia neurológica ou respiratória, bem como a identificação de lotes de aves com suspeita ou comprovação de restrição que justifique a redução na velocidade normal de abate para realização de exame post mortem mais acurado.



Exame clínico das aves em estação e em movimento

O exame clínico das aves abrangerá, mas não estará restrito, a avaliação quanto:

- a) Ao comportamento das aves em estação e em movimento;
- b) À coloração e conformação da crista e barbela; e
- c) À conformação dos olhos, das cavidades oral e nasal, da pele, da cloaca, das articulações e das patas.



Possíveis sinais clínicos observados durante o exame das aves.

É competência exclusiva e prioridade do AFFA e do MV a realização do exame clínico de pelo menos uma carga de cada lote, definida previamente, considerando os achados da inspeção *ante mortem* documental e da própria avaliação clínica.

O abate do lote só será liberado após o exame clínico realizado pelo AFFA-MV ou pelo MV quando:

- I. O exame clínico das aves não tiver sido realizado no estabelecimento avícola pelo MVS;
- II. Houver indicações diretas ou indiretas de ocorrência de doenças relevantes para a saúde pública ou animal, detectadas durante a avaliação do BS;
- III. A mortalidade nos núcleos estiver próxima ao limite percentual previsto nas normas de saúde animal, no momento de emissão do BS;
- IV. Houver violações ou questões que gerem dúvida ou suspeita relativas à saúde animal, além de divergências observadas durante a inspeção *ante mortem* documental; e
- V. Forem detectadas pelo avaliador do abatedouro alterações ou restrições durante a recepção, a avaliação documental e a avaliação visual das aves.

O AFFA ou MV poderá realizar o exame clínico do lote de forma não liberatória, em outra carga que não a primeira, quando puder avaliar e declarar, cumulativamente, que:

- Foi apresentado, para fins de inspeção *ante mortem* documental, o BS com a declaração de avaliação clínica já realizada pelo MVS; e
- Durante a inspeção *ante mortem* documental, não foram detectadas indicações sanitárias ou restrições documentais que demandassem a realização de exame clínico.

Caberá ao AFFA ou MV, após avaliação técnica, determinar quantas e quais gaiolas de transporte da carga selecionada serão necessárias para concluir sobre o status sanitário do lote, considerando a prevalência esperada de sinais clínicos, de acordo com a morbidade da doença da qual se suspeita, na forma especificada na Tabela 1:

Tabela 1: Amostragem em aves para exame clínico, considerando a prevalência de sinais clínicos nas aves.

Número mínimo de aves a serem examinadas	Número de gaiolas (aproximadamente)	Prevalência (%) de sinais clínicos
8	1	32
16	2	18
24	3	12
32	4	9
40	5	7,3

Nível de confiança de 95% e sensibilidade de 100 (em uma população de 15.000 aves).

Na inspeção *ante mortem* também serão avaliados e verificados, no local, os registros do autocontrole realizados pelo abatedouro no recebimento das aves, observando:

- A ordem do abate das cargas oriundas de lotes que representam maior risco de contaminação cruzada, como aqueles que:
 - Possuam restrições sanitárias ou epidemiológicas, as quais justifiquem o abate em separado, seguido ou não da segregação dos lotes; e
 - Por questões sanitárias, genéticas, por não conformidades de manejo ou de qualquer natureza, apresentarem maior potencial de contaminação do abate.
- A correção documental e, quando cabível, a segregação dos lotes de aves e seus produtos quando considerados suspeitos ou violados os controles relativos à saúde animal no âmbito do estabelecimento avícola; e
- A adoção de ações corretivas e preventivas adequadas e aplicadas a todas as aves de mesma origem pelo abatedouro e, quando aplicável, aos seus contatos.

3.1.3.3 VERIFICAÇÃO DOS AUTOCONTROLES APLICÁVEIS AO CONTROLE DE MORTALIDADE E DE RECEBIMENTOS DAS AVES PARA O ABATE

A verificação do atendimento pelo abatedouro quanto ao previsto nos arts. 86 e 89 do Decreto nº 9.013 de 2017 bem como do previsto pelos arts. 2º, 4º e 5º do Decreto nº 5.741/2006, será feita pelo SIF por meio de verificação documental das informações do formulário de controle de mortalidade e de recebimento das aves, 48h (quarenta e oito horas) após o término do abate.

Para a verificação oficial documental do formulário de controle de mortalidade e de recebimento das aves para o abate, já entregue pela empresa ao SIF, o AFFA ou MV poderá contar com o apoio administrativo conferido ao auxiliar cedido em conformidade com o art. 73 do Decreto nº 9.013, de 2017 e Anexo II da Portaria SDA nº 307, de 14 de maio de 2021.

De forma opcional e a qualquer tempo, como parte da verificação dos autocontroles, o AFFA ou MV poderá acompanhar, em tempo real, o preenchimento do formulário de controle de mortalidade e de recebimento das aves para abate, realizado pelo avaliador treinado pelo abatedouro para esse fim.

Na avaliação documental do autocontrole de mortalidade e de recebimento das aves, após a documentação ser entregue ao SIF pelo abatedouro, devem ser verificadas:

- a) A adequação dos autocontroles às previsões normativas;
- b) A apresentação e a conformidade das informações necessárias e da documentação de trânsito das cargas;
- c) A compatibilidade entre os lotes recebidos e a programação de abate, considerando os registros de execução da inspeção *ante mortem* documental de todos os lotes pelo AFFA ou MV antes de seu recebimento;
- d) A documentação comprobatória de eventuais e necessárias correções, feitas pelo emissor da GTA, quando identificada a não conformidade no trânsito ou no quantitativo de aves do núcleo;
- e) A apresentação de eventuais notificações, justificativas ou correções documentais junto ao SVO; e
- f) O atendimento às medidas necessárias preconizadas pelo SVO frente às alterações epidemiológicas sujeitas à notificação.

A verificação oficial pelo SIF quanto a compatibilidade entre o número de aves programadas para o abate (declarado na GTA) e o efetivamente recebido deverá considerar o número total de aves do núcleo, não sendo necessário que o cotejamento seja feito carga a carga.

Não será considerado em conformidade o recebimento de cargas para o abate que tenham transitado sem a emissão prévia da GTA. Nestes casos, considerando as peculiaridades da espécie e as implicações de novo trânsito das aves, quando for proposto pelo estabelecimento de abate, será aceitável a possibilidade de abate mediato (seguido de higienização e sanitização das instalações), mediante a garantia de completa segregação dos produtos até a deliberação do SVO quanto à origem provável das aves ou a determinação de tratamento adequado dos produtos, considerando as questões de saúde animal.

Considerando a competência, a responsabilidade e a habilitação formal concedida pelo SVO, será aceitável a apresentação de justificativa e correção de discrepâncias quantitativas de aves declaradas nas GTAs e as recebidas no abatedouro, quando firmadas pelo próprio emissor da GTA. Os registros destas justificativas serão mantidos no SIF para eventuais auditorias e apurações do SVO.

3.1.3.4 MEDIDAS CAUTELARES NA INSPEÇÃO ANTE MORTEM

Qualquer não conformidade verificada nos autocontroles do estabelecimento avícola ou do abatedouro que impossibilite o trânsito das aves, deverá desencadear medidas cautelares, proporcionais a cada caso, incluindo os seguintes procedimentos:

- a) Notificação formal e imediata ao abatedouro quanto à restrição ou inadequação do lote para o abate, quando observado na avaliação documental *ante mortem*; e
- b) Notificação ao SVO, quando aplicável, para que proceda a avaliação de sua competência, quando houver suspeita ou violação de regras relativas à saúde animal, incluindo a violação do limite percentual de mortalidade e a apresentação de sinais clínicos nervosos e respiratórios que indiquem suspeita quanto à ocorrência de DNC ou IA.

Qualquer medida cautelar adotada frente a suspeita clínica de ocorrências relacionadas à saúde animal, que implique em suspensão temporária de atividades do abatedouro, restrições de trânsito de animais e produtos ou apreensão de aves ou de seus produtos, deve ser levada a conhecimento imediato do SIPOA ao qual o SIF está vinculado.

As medidas cautelares de apreensão de lotes, cargas, produtos ou de suspensão temporária de atividades geradas pelo SIF ou transmitidas ao abatedouro, por determinação documentada do SVO, devem ser registradas pelos documentos padronizados pelo DIPOA para esses fins.

Sempre que cabível, o SIF deverá comunicar ao SIPOA a destinação já ocorrida de aves de lote sujeito a medidas cautelares para que este proceda a notificação de outros estabelecimentos sob SIF que porventura tenham recebido cargas do mesmo lote para abate.

Situações que evidenciem descumprimento das previsões da Resolução nº 1.138, de 16 de dezembro de 2016 (Código de Ética do Médico Veterinário) ou da Instrução Normativa MAPA nº 22, de 20 de junho de 2013, deverão ser formalmente encaminhadas ao SIPOA para avaliação e posterior encaminhamento, se julgar cabível, às instâncias superiores.

3.1.3.5 REGISTROS DE INSPEÇÃO ANTE MORTEM

Deverá ser preenchido um "Formulário SIF/AMPM 01 - Avaliação documental e exame clínico dos lotes encaminhados para o abate" por lote e por dia de abate, conforme modelo disposto no Anexo 1.

- I. O AFFA ou MV responsável pela avaliação das informações sanitárias do lote, por meio do BS, irá preencher o registro, no que couber, perante os seus achados, no item 1, assinando e datando sua análise no campo "Assinatura e carimbo do AFFA/MV";
- II. O AFFA ou MV responsável pelo exame clínico do lote e pela avaliação dos controles de recebimento e mortalidade das aves irá preencher o registro, no que couber, perante os seus achados, assinando e datando sua análise no campo "Assinatura e carimbo do AFFA/MV";

- III. O AFFA ou MV deverá especificar as restrições, recomendações e citar as referências de quaisquer medidas cautelares adotadas em função de seus achados documentais ou clínicos.
 - IV. Não conformidades na comunicação pelo abatedouro que impliquem em abate de aves com violações às regras relativas à saúde pública ou animal devem ser apontadas no item 2, e adotadas as medidas cautelares cabíveis;
 - V. O item 3 do formulário será preenchido ao final da avaliação pelo SIF do controle de mortalidade e recebimento das aves no abatedouro; e
 - VI. O registro do “Formulário SIF/AMPM 01 - Avaliação documental e exame clínico dos lotes encaminhados para o abate” deverá ser arquivado junto ao BS do lote e aos eventuais documentos aditivos ou corretivos emitidos para as aves do mesmo núcleo.
- b) Em atendimento ao previsto nos arts. 92 e 93 do Decreto nº 9.013 de 2017 a comunicação de ocorrências sanitárias ou suspeitas de doenças de notificação obrigatória, detectadas no *ante mortem* deverá ser enviada imediatamente ao e-mail institucional do Serviço de Fiscalização de Insumos e Saúde Animal (SISA), junto a Superintendência Federal da Agricultura da Unidade Federativa (SFA/UF) de localização do abatedouro, com cópia ao SIPOA ao qual o SIF está jurisdicionado, bem como realizar contato telefônico imediato ao SIPOA para orientação quanto aos desdobramentos necessários.

A comunicação referida no art. 92 deverá conter a descrição dos achados pelo AFFA ou MV durante a realização da inspeção *ante mortem* e, quando aplicável, o resultado do exame clínico das aves, além de:

- I. Cópia eletrônica do BS do lote envolvido na comunicação;
- II. No caso de aves já transitadas ao abatedouro, as cópias das GTAs do lote envolvido; e
- III. Quando disponíveis:
 - Os registros das avaliações clínicas do *ante mortem* realizadas pelo AFFA ou MV que possam auxiliar na avaliação prévia da situação pelo SISA/DDA; e
 - Quando realizada, o “Formulário SIF/AMPM 02 - Relatório de necropsia”, conforme modelo disposto no [Anexo 2](#).

Em consonância com o inciso III do §2º, do art. 5º da Instrução Normativa MAPA nº 17, de 07 de abril de 2006, para procedimentos de vigilância ativa de IA e DNC, quando aplicáveis em abatedouros frigoríficos, se for indicada pelo SVO a realização de coleta de material pelo SIF, a DSA encaminhará com antecedência as devidas orientações e os registros serão realizados nos formulários definidos pelo PNSA, os quais deverão ser divulgados pelo SISA/DDA, junto à SFA/UF de localização do abatedouro.

3.2 INSPEÇÃO POST MORTEM

3.2.1 Procedimentos de inspeção *post mortem*

Os procedimentos de inspeção *post mortem* serão realizados conforme art. 125 do Decreto nº 9.013 de 2017 e Portaria MAPA nº 210, de 10 de novembro de 1998.

3.2.2 Autocontroles

Para verificação dos autocontroles com fins de avaliar a execução da avaliação e classificação das carcaças realizada pelos auxiliares cedidos com base no art. 73 do Decreto nº 9.013 de 2017 nas linhas de abate, o SIF deve averiguar se:

- a) As aves estão sendo apresentadas de modo que a marcação de alterações e destinações do lote para o abate seja correlacionada adequadamente ao seu núcleo de origem;
- b) Existe a correlação entre as carcaças e as vísceras, respeitadas as limitações esperadas para um abate mecanizado, considerando a eficiência dos equipamentos declarada pelo fabricante; e
- c) O abatedouro cumpre as previsões do art. 73 do Decreto nº 9.013 de 2017 no que diz respeito à disponibilidade de pessoal, ambiente, estruturas e equipamentos adequados para a execução das atividades de inspeção.

As aves removidas da linha na pré-inspeção, a critério do SIF, poderão ser submetidas a remoção das partes afetadas conforme os critérios previstos pelo Decreto nº 9.013 de 2017 quando:

- I. O ponto de inspeção estiver localizado na área limpa do abate;
- II. For disponibilizada a estrutura adequada para a avaliação, remoção, tratamento e destinação tanto das aves retornadas à linha de abate, quanto das partes removidas; e
- III. Forem previstos e respeitados os autocontroles relativos à rastreabilidade das aves e aos limites de tempo e temperatura, aplicados a esse tratamento.

Os apontamentos de destinação dada pelo SIF devem ser aqueles para os quais o AFFA ou MV encontra respaldo no Decreto nº 9.013, de 2017. Adicionalmente, conforme previsto no §3º do art. 172 do Decreto nº 9.013 de 2017 será aceitável que o estabelecimento, desde que previsto em seu autocontrole, aplique critério mais rigoroso para o tratamento condicional determinado pelo SIF.

3.2.3 Registros das alterações e destinações

3.2.3.1. PRÉ-INSPEÇÃO, LINHAS DE INSPEÇÃO E DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL (DIF)

Qualquer alteração de aspecto, forma, volume, cor ou odor percebida pelos auxiliares deve ser tratado em conformidade com a legislação.

O registro das alterações e destinações realizadas pelo SIF será feito em ábacos, fornecidos pelo abatedouro com base no art. 73 do Decreto nº 9.013 de 2017 ou de forma eletrônica, respeitadas as disposições gerais sobre o tema.

Para serem considerados adequados pelo SIF os ábacos deverão:

- a) Possibilitar a marcação de unidades, dezenas e centenas, em colunas diferentes;
- b) Possibilitar o registro por alteração e destinos; e
- c) Estarem posicionados de forma conveniente, a fim de facilitar o registro, pelo menos no DIF e no ponto de inspeção pré-evisceração.

A realização das destinações diretamente na linha, bem como a necessidade de registro subsequente, quando autorizada pelo AFFA ou MV, não poderá prejudicar o tempo disponível e a eficiência da avaliação nas linhas de inspeção. Sempre que esta destinação incluir a possibilidade de condenação de carcaças ou suas partes diretamente nas linhas de inspeção, deverão ser disponibilizados ábacos para os registros nesses pontos.

Também a condenação, bem como a retirada de carcaças, partes da carcaça ou de vísceras nas linhas não poderá resultar em prejuízo das avaliações e inspeções nas linhas subsequentes ou resultar no envio de carcaças desacompanhadas das vísceras para o DIF, quando estas forem indispensáveis para a avaliação e classificação das carcaças.

O modelo de ábaco deverá indicar, no mínimo, as mesmas lesões e destinações previstas pelo [Anexo 3](#) - "Formulário SIF/AMPM 03 - Registros da inspeção *post mortem*".

A destinação das carcaças será registrada pelo SIF, em conformidade com as previsões normativas e orientações do DIPOA, como:

- I. Liberação: contempla a carcaça inspecionada na linha de inspeção ou no DIF que foi considerada apta ao consumo humano, na forma em que se encontra, mesmo quando condenados ou não, a cabeça, um ou os dois pés, todas ou alguma das vísceras. Também contempla carcaça que sofreu remoção e condenação de parte insignificante (fragmentos de pele, pequenas porções musculares e as pontas das asas) de forma a não afetar a sua configuração como carcaça. A liberação não precisa ser registrada;
- II. Condenação parcial: contempla a carcaça que sofreu condenação de partes significativas (anatomicamente definidas, incluindo as bases ósseas e porções da musculatura) com liberação das demais partes da carcaça, e quando for o caso, de suas vísceras;

- III. Condenação total: contempla carcaça considerada imprópria para o consumo humano, sendo a condenação extensiva às vísceras; ou
- IV. Aproveitamento condicional: contempla carcaça ou partes da carcaça que somente serão passíveis de consumo humano, aplicado na própria unidade produtora ou em outra unidade capacitada, desde que atendido os arts. 482 e 493 do Decreto nº 9.013, de 2017.

Por peculiaridade da espécie, as condenações da cabeça, de um ou dos dois pés, de uma ou de todas as vísceras, não serão contabilizadas, exceto no caso de fígados de patos que tenham sido criados com a finalidade de produção de “fígado gordo” e que apresentem outras lesões dignas de condenação.

3.2.3.2 TRANSCRIÇÃO DOS REGISTROS GERADOS NA PRÉ-INSPEÇÃO, NAS LINHAS DE INSPEÇÃO E NO DIF

Em cada linha de abate, a troca de carga que implique em troca de lote deverá ser observada pelo SIF e os registros transcritos para o “Formulário SIF/AMPM 03 - Registros da inspeção *post mortem*” (ANEXO 3), antes de serem zerados os ábacos.

Nos casos de abates de cargas alternadas, oriundas de diferentes lotes, o registro poderá ser segmentado, considerando a sequência de abate.

Nos casos de abates simultâneos, em mais de uma linha, poderão ser feitas planilhas de forma a permitir que as informações sejam registradas concomitantemente em linhas diferentes.

Ao final do turno de abate, deverão ser compiladas as informações contidas no Formulário previsto no [Anexo 3](#) e transcritas para o modelo previsto no “Formulário SIF/AMPM 04 ([Anexo 4](#)) Compilação das condenações por lote”, considerando os núcleos de origem das aves. Tal formulário poderá ser preenchido com apoio administrativo, disponibilizado ao SIF com base no art. 73 do Decreto nº 9.013 de 2017 e depois de verificado e assinado pelo AFFA ou MV deverá ser encaminhado ao abatedouro, por via física ou eletrônica, no dia útil subsequente ao dia de abate ou em até 48h (quarenta e oito horas) da finalização do abate.

3.2.3.3 SUPERVISÃO DO TRABALHO PELO AFFA OU MV

O AFFA ou MV deverá proceder a avaliação da condição sanitária de cada lote de aves e supervisionar as atividades executadas pelos auxiliares na pré-inspeção, nas linhas de inspeção e no DIF. A amostragem adotada para esse fim deverá ser de no mínimo 1% (um por cento) das aves do lote. Em lotes considerados saudáveis e sem restrições sanitárias após a avaliação documental e exame clínico realizados pelo AFFA ou MV, a frequência poderá ser reduzida para, no mínimo, uma avaliação por turno de oito horas de trabalho de cada AFFA ou MV em exercício no SIF.

O registro da supervisão pelo AFFA ou MV será realizado no “Formulário SIF/AMPM 05 - Inspeção *post mortem* - supervisão pelo AFFA/MV”, conforme modelo previsto no [Anexo 5](#).

Sem prejuízo e de forma complementar às avaliações e inspeções realizadas pelos auxiliares, o AFFA ou MV deverá:

- a) Posicionado na linha de abate, proceder à avaliação das cavidades, vísceras e superfície das carcaças ainda não avaliadas pelas linhas de inspeção, buscando verificar as alterações mais frequentes no lote; e
- b) Realizar a avaliação amostral das carcaças e suas partes, declaradas impróprias para consumo, com o objetivo de verificar as destinações do SIF.

Durante a supervisão das atividades de avaliação nas linhas de inspeção, o AFFA ou MV também deverá verificar se:

- I. A execução dos procedimentos de avaliação e classificação nas linhas atende às técnicas estabelecidas;
- II. Os procedimentos de rejeições nas linhas e no DIF atendem às normativas vigentes;
- III. É realizada a correta separação das carcaças, suas partes e vísceras, conforme destino apropriado;

- IV. A marcação das causas de condenação e transcrição para os registros específicos é adequada e inequívoca; e
- V. São adotados satisfatoriamente os procedimentos de higiene e prevenção da contaminação cruzada.

Sempre que julgar necessário, em função da avaliação das ocorrências da inspeção *post mortem*, o AFFA ou MV determinará medidas cautelares aplicáveis às etapas do processo ou aos lotes de aves abatidos, de forma a direcionar suas ações para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e saúde animal.

3.2.3.4 REGISTROS DE DIAGNÓSTICOS, JULGAMENTOS E DESTINAÇÕES

O diagnóstico das alterações mais frequentes encontradas no abate de aves, assim como os critérios de julgamento, suas destinações e previsão de lançamento na base de dados estatísticos do SIGSIF, estão descritas a seguir.

3.2.3.4.1 Critérios de julgamento

3.2.3.4.1.1 AERROSSACULITE

Base legal: incisos I e II do art. 175 do Decreto nº 9.013, de 2017.

Destinação:

Condenação parcial: Nos casos em que somente os sacos aéreos estejam afetados, e que seja possível remover a parte afetada (com os nove sacos aéreos) e as vísceras. Pode-se liberar para consumo humano os pés, pernas, coxas, asas e peito removidos da carcaça; ou

Condenação total: Macroscopicamente nota-se espessamento, engrossamento e presença de conteúdo fibrinoso a purulento nos sacos aéreos da carcaça. Nos casos que estejam afetados os sacos aéreos e mais algum outro órgão, caracterizando alteração sistêmica, deve-se proceder a condenação total da carcaça e suas vísceras.



Aerossaculite - Condenação total (por comprometimento generalizado da carcaça)



Aerossaculite - Condenação parcial (desossa com condenação do dorso e vísceras)

▪ 3.2.3.4.1.2 ALTERAÇÕES MUSCULARES (“HEMORRAGIAS”)

Base legal: §1º do art. 142 do Decreto nº 9.013, de 2017.

Destinação:

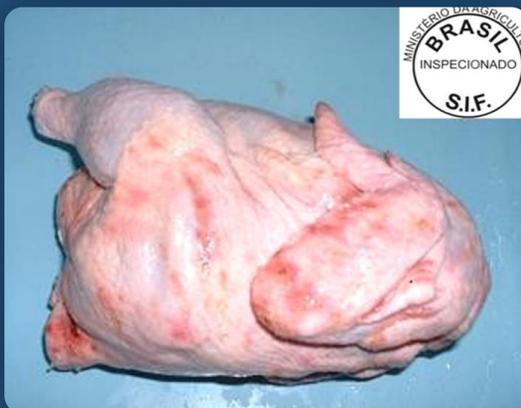
- a) **Condenação total**: Entende-se por síndrome o conjunto de sintomas e sinais que estão associados a mais de uma causa. As doenças que podem causar a síndrome hemorrágica são em sua maioria de notificação obrigatória.



Alterações musculares (hemorragias) –
(carcaça com hemorragias subcutâneas e intramusculares
principalmente no peito)



Alterações musculares (hemorragias) –
(carcaça com hemorragias petequiais na musculatura das pernas)



Alterações musculares (hemorragias) –
(carcaça com hemorragias petequiais na superfície da pele)

▪ 3.2.3.4.1.3 ARTRITE (EM UMA OU EM MAIS DE UMA ARTICULAÇÃO)

A ocorrência de artrites é comum e recorrente em aves sendo preconizada a remoção da parte atingida e liberação da carcaça com as vísceras, a qual não seria digna de registro pelo SIF.

No entanto, na maioria dos abatedouros o corte das patas ocorre na altura da articulação, o que incidirá na contaminação do equipamento. Caso o estabelecimento não ofereça opções alternativas e estrutura adequada para a identificação e remoção da lesão sem a contaminação dos equipamentos, a carcaça atingida terá que ser condenada na pré-inspeção.

Base legal: incisos I e II do art. 175 do Decreto nº 9.013, de 2017.

Destinação:

Condenação Parcial: Unilateral (a pré-inspeção remove do gancho a perna afetada e o DIF corta na próxima articulação saudável); ou

Condenação Total: Bilateral (caso o estabelecimento não ofereça opções alternativas e estrutura adequada para a identificação e remoção da lesão sem a contaminação dos equipamentos, a carcaça atingida terá que ser condenada na pré-inspeção).

Observação: Carcaças que além da artrite apresentem alteração no seu estado geral como a caquexia ou mesmo alterações inflamatórias sistêmicas (septicemia) devem ser também destinadas na pré-inspeção, apontado o diagnóstico que implicou na sua condenação total (caquexia, septicemia, por exemplo).



Artrite (uma articulação) -
Condenação Parcial (cortando na articulação imediatamente proximal à inflamação, desde que esta também não esteja afetada)



Artrite (duas articulações) -
Condenação Total (Caso o estabelecimento não ofereça opções alternativas e estrutura adequada para a identificação e remoção da lesão sem a contaminação dos equipamentos, a carcaça atingida terá que ser condenada na pré-inspeção)

▪ 3.2.3.4.1.4 ASPECTO REPUGNANTE

Base legal: parágrafo único do art. 143, do Decreto nº 9.013, de 2017.

Destinação:

Condenação total: Aspecto repugnante será o diagnóstico dado a alterações de cor, forma e odor, que não tenham outro enquadramento específico mais apropriado ou causa identificável, mas que pela sua aparência causem repugnância. Devem ser excluídos desse diagnóstico as causas inflamatórias e infecciosas, e os quadros septicêmicos. Sempre que possível as carcaças com aspecto repugnante devem ser condenadas na pré-inspeção, visando preservar a higiene do processo de abate.



Aspecto Repugnante - Condenação Total 1



Aspecto Repugnante - Condenação Total 2

3.2.3.4.1.5 CANIBALISMO (DERMATITE/DERMATOSE)

Canibalismo é o ato ou vício que as aves apresentam de se bicarem. O diagnóstico é aplicável para animais que, na avaliação *ante mortem*, demonstrem lesões compatíveis com canibalismo. As áreas mais comumente afetadas são crista, barbela e sambiquira. As lesões caracterizam-se por ferimentos fechados ou abertos, de diferentes tamanhos, as vezes dilacerado, com hematomas e diferentes graus de reação inflamatória. Tais lesões poderão ser utilizadas para a verificação de autocontrole quanto às questões de bem-estar animal na granja.

Base legal: parágrafo único do art. 177 do Decreto nº 9.013, de 2017.

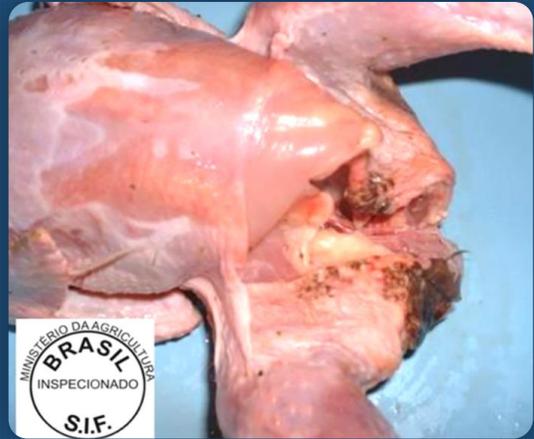
Destinação:

Condenação parcial: Lesões pequenas ou disseminadas; ou

Condenação total: Disseminadas com repercussão na carcaça.



Canibalismo – Condenação Parcial



Canibalismo – Condenação Total

3.2.3.4.1.6 CAQUEXIA

Caracteriza-se por diminuição da musculatura na carcaça, podendo-se encontrar até mesmo más formações. Várias são as causas que levam os animais de produção ao estado de caquexia, como doenças crônicas, restritas ou generalizadas, quadros infecciosos, restritos ou generalizados, problemas metabólicos ou nutricionais. Sempre que for evidenciada a caquexia, independentemente da sua causa, a carcaça, suas partes e vísceras devem ser condenados.

Base legal: Art. 139 do Decreto nº 9.013, de 2017.

Destinação:

Condenação total.



Caquexia – Condenação Total 1 (primeira carcaça à esquerda representa a normalidade, demais carcaças condenadas por caquexia)



Caquexia – Condenação Total 2 (primeira carcaça à esquerda representa a normalidade, carcaça à direita condenada por caquexia)

▪ 3.2.3.4.1.7 CELULITE

Base legal: incisos I e II do art. 175 do Decreto nº 9.013, de 2017

Destinação:

Condenação parcial ou total: É um processo inflamatório do tecido subcutâneo causado por agentes infecciosos, que se apresenta em forma de placa caseosa característica, crostosa, firme, de coloração amarelada, logo abaixo da pele. Lesões restritas e sem reflexos na carcaça demandam condenação da aérea afetada, considerando a eliminação completa da área afetada e áreas de contato com as placas inflamatórias, com liberação do restante da carcaça para consumo humano.



Celulite - Lesões intensas (com comprometimento da carcaça: condenação total da carcaça e das vísceras)



Celulite - Lesões leves (sem comprometimento da carcaça: carcaça libera parcialmente, após remoção da lesão; vísceras - libera para consumo, mas se estiverem afetadas, condenação total)

▪ 3.2.3.4.1.8 CONTAMINAÇÃO GASTROINTESTINAL E BILIAR

Nesse diagnóstico devem ser consideradas somente as contaminações de origem gastrointestinal e biliar, em função de extravasamento de conteúdo do papo, gástrico, fezes ou bile. Considera-se essa informação relevante como indicador de não conformidades nos processos de preparação dos animais para o abate (jejum e dieta hídrica) ou nas operações de evisceração, as quais podem ampliar o potencial de contaminação da carcaça em si e de outras carcaças e produtos, por contaminação cruzada no abate.

O §3º do art. 147 do Decreto nº 9.013 de 2017 foi regulamentado pela Resolução nº 4, de 4 de outubro de 2011, que autoriza a lavagem das carcaças de aves para fins de remoção das contaminações gastrointestinais visíveis. No entanto, é necessário manter a avaliação do SIF de forma a remover da linha as contaminações visíveis que possam, pela sua extensão, localização ou natureza, não serem efetivamente removidas pelo sistema de lavagem, para as quais a redução de carga microbiológica possa não resultar em produtos aptos para o consumo.

Base legal: art. 147 do Decreto nº 9.013, de 2017.

Destinação:

Liberação: Art. 147, §3º;

Condenação parcial: Art. 147, §2º;

Aproveitamento condicional: Art. 147, §1º; ou

Condenação total: Art. 147.



Contaminação gastrointestinal e biliar
(nesse caso, por conteúdo gastrointestinal)



Contaminação gastrointestinal e biliar
(nesse caso, por conteúdo biliar)



Contaminação de vísceras por conteúdo biliar

▪ 3.2.3.4.1.9 CONTAMINAÇÃO NÃO GASTROINTESTINAL

Considera-se aqui outros tipos de contaminações passíveis de ocorrerem durante o processamento industrial, como por substâncias líquidas, sólidas e gasosas, além de contaminações microbiológicas, por exemplo.

Base legal: art. 147 do Decreto nº 9.013, de 2017

Destinação:

Liberação: Art. 147, §3º;

Condenação parcial: Art. 147, §2º;

Aproveitamento condicional: Art. 147, §1º; ou

Condenação total: Art. 147.

Ressalta-se que, a depender da situação, pode ser necessário apreender os produtos implicados para melhor avaliar a ocorrência e os possíveis riscos, por meio de inspeção visual, da investigação da origem da contaminação, da identificação do material contaminante e da execução de análises laboratoriais pertinentes e quando cabíveis. Após as conclusões, deve-se destinar os produtos adequadamente.

Padrões de qualidade internos, ou seja, padrões estabelecidos pela própria empresa sobre a apresentação dos seus produtos aos consumidores, os quais não tratam de padrões relacionados às garantias de segurança ao consumidor, como questões de saúde pública ou de fraude econômica, não dizem respeito à tomada de ações pelo SIF.

▪ 3.2.3.4.1.10 ESCALDADO VIVO

Base legal: parágrafo único do art. 114, do Decreto nº 9.013, de 2017.

Destinação:

Condenação total: Nas aves, as evidências da escaldagem do animal vivo poderá ser percebida pela ausência de corte de sangria no pescoço, obviamente, observada antes da remoção da cabeça do animal, e coloração da carcaça avermelhada. No caso de animais escaldados vivos, condena-se totalmente a carcaça ainda na pré-inspeção e se comunica ao abatedouro para a tomada de ação corretiva imediata no processo, para evitar a reincidência, considerando o respeito aos preceitos de bem-estar animal.



Escaldado vivo – condenação total 1



Escaldado vivo – condenação total 2

▪ 3.2.3.4.1.11 FALHAS TECNOLÓGICAS

Base legal: art. 175-A do Decreto nº 9.013, de 2017.

O diagnóstico de falhas tecnológicas deve compreender todas as alterações em carcaças, partes de carcaça e vísceras oriundas de falhas no processo de abate, excluídas aquelas que possuem diagnóstico já definido (como as contaminações). Enquadram-se em falhas tecnológicas, as carcaças não evisceradas, as com alterações organolépticas em função de evisceração retardada, as que não apresentem correlação com as vísceras, as submetidas a escaldagem excessiva, as mal sangradas, fraturas após a morte e outras decorrentes de falhas durante o processamento.

Dentre os diversos fatores que podem influenciar na rejeição parcial ou total de carcaças e de partes de carcaças de aves, as falhas tecnológicas ou operacionais ocorridas durante o processo de abate tem significativa representação. A partir da recepção das aves no abatedouro, nas etapas subsequentes (desembarque, pendura, insensibilização, sangria, escaldagem e depenagem), caso o processo tecnológico ocorra sem a observância dos parâmetros estabelecidos, podem ser observados desvios que irão acarretar lesões causadas por falhas tecnológicas ou operacionais, tais como: hematomas, contusões, fraturas, sangria inadequada, dentre outras.

É comum a observação de lesões como hematomas, contusões e fraturas que podem estar presentes nas pernas, nas asas ou no peito, discretas ou difusas, oriundas da falta de cuidado no manuseio das gaiolas ou do uso de força excessiva no manejo das aves durante as etapas de recepção, desembarque e pendura.

Quando há falhas nos parâmetros de voltagem, amperagem e frequência do choque elétrico, ou em carcaças abatidas sob preceitos religiosos, onde não há insensibilização, é comum a observação de petéquias, equimoses e contusões nas pontas das asas, que podem estar restritas a essa parte, ou difusas, estendendo-se por toda a asa. Deslocamento e fratura das asas e presença de petéquias na musculatura do peito também podem ser percebidos.

O alinhamento da cabeça das aves com o disco de corte durante a operação de sangria é de grande importância para evitar o corte inadequado, que acarreta o aparecimento de áreas de má sangria na carcaça, localizadas ou difusas, dependendo do grau de ineficiência do corte dos vasos sanguíneos. A mesma não conformidade é verificada quando a sangria é realizada de forma manual.

Depenadeiras com falhas na regulação poderão causar deslocamento e fraturas nos ossos das asas e das pernas das carcaças. De forma geral, essas fraturas não apresentam áreas sanguinolentas e os ossos podem estar expostos, com rompimento da pele e da musculatura.

As carcaças de aves com fraturas e contusões e com sinais de má sangria podem ser segregadas pelo estabelecimento, desde que essas lesões sejam oriundas de falhas tecnológicas ou operacionais ocorridas no processo de abate, observadas a partir da recepção das aves. Conforme disposto no art. 175-A do Decreto nº 9.013 de 2017 as carcaças segregadas serão direcionadas para destinação industrial.

- a) As carcaças segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial deverão ser devidamente identificadas, de forma a garantir que sejam utilizadas na elaboração de outros produtos comestíveis ou submetidas a tratamentos específicos quando for o caso, impedindo sua comercialização na forma em que se apresentam. Quando tais carcaças tiverem como destinação a sala de cortes, os cortes com fraturas ou contusões deverão ser submetidos a tratamentos específicos para que não sejam comercializados dessa forma (i.e: corte desossado, elaboração de CMS);
- b) Considerando o processo tecnológico do abate de aves, onde as carcaças são pré-resfriadas por sistema de imersão em água gelada, as carcaças contendo fraturas e contusões podem ser pré-resfriadas em conjunto com aquelas liberadas pelo SIF. No entanto, logo após essa etapa, devem ser identificadas, classificadas e segregadas, garantindo a correta destinação industrial; e
- c) As carcaças com sinais de má sangria devem ser identificadas e segregadas antes da etapa de pré-resfriamento, para que possam ser pré-resfriadas em equipamentos separados, de forma a garantir a rastreabilidade e a destinação específica dessas lesões.

Conforme disposto no Parágrafo único do art. 175-A do Decreto nº 9.013 de 2017 excluem-se da obrigação disposta no *caput* do art. 175-A, as carcaças de aves com fraturas e contusões e com sinais de má sangria que apresentem lesões extensas ou generalizadas e nos casos de presença de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas. Nesse caso, as carcaças serão julgadas pelo SIF durante a realização dos procedimentos de inspeção *post mortem*.

As carcaças e órgãos dos animais mal sangrados devem ser obrigatoriamente destinados ao tratamento pelo calor, quando não forem condenados, como prevê o parágrafo único do art. 144 do Decreto nº 9.013, de 2017.

O estabelecimento deverá adotar processos industriais de forma a assegurar a inocuidade, a rastreabilidade, a identidade e a qualidade do produto comestível elaborado a partir das carcaças segregadas. O procedimento adotado deverá estar previsto nos programas de autocontrole.

3.2.3.4.1.11.1 ESCALDAGEM EXCESSIVA

A submissão da ave a escaldagem vai alterar invariavelmente a cor da pele e da musculatura superficial das aves. Existem níveis diferentes de escaldagem excessiva, sendo possível desde a liberação da carcaça até a condenação total, seguindo-se os padrões definidos pelas orientações fotográficas do DIPOA.

Base legal: art. 178 do Decreto nº 9.013, de 2017

Destinação:

Liberação: Art. 178, parágrafo único;

Condenação parcial: Art. 178, parágrafo único; ou

Condenação total: Art. 178.



Falhas tecnológicas - Escaldagem Excessiva (condenação parcial)



Falhas tecnológicas - Escaldagem Excessiva (condenação total da carcaça na pré-inspeção - sem necessidade de cortes)

3.2.3.4.1.11.2 EVISCERAÇÃO RETARDADA

Em caso de evisceração retardada decorrente de falha de execução de abate e processamento da ave, deve desencadear verificação se o estabelecimento adotou ações sobre o produto e o processo conforme previsto no programa de autocontrole (PAC). A referida avaliação deve contemplar se foram estabelecidos e validados os critérios propostos no PAC para as destinações de carcaças que, em virtude da falha de execução do abate, se encontrem em diferentes etapas do processo (insensibilização, sangria, escaldagem, depenagem, em evisceração, já eviscerado e daquelas que ainda não chegaram às linhas de inspeção).

Base legal: §1º do art. 118, do Decreto nº 9.013, de 2017.

Destinação:

Liberação, aproveitamento condicional ou condenação total.



Falhas tecnológicas - Evisceração Retardada (visualmente, o máximo que se nota é uma desidratação da pele. A identificação é baseada nos outros caracteres organolépticos)

3.2.3.4.1.11.3 SANGRIA INADEQUADA OU MÁ SANGRIA

Enquadram-se em falhas tecnológicas as carcaças mal sangradas, ou seja, aquelas que foram submetidas ao processo de sangria (presença de cortes), mas que se apresentam com forte coloração avermelhada generalizada.

Base legal: art. 175-A do Decreto nº 9.013, de 2017.

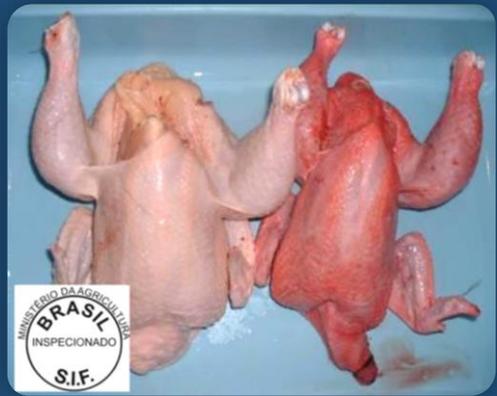
Destinação:

Destinação industrial (EMPRESA): Art. 175-A; ou

Condenação parcial ou total: Art. 175-A, parágrafo único



Sangria inadequada 1



Sangria inadequada 2

3.2.3.4.1.11.4 FRATURA (APÓS A MORTE)

É necessário distinguir lesões traumáticas que tenham ocorrido com o animal vivo daquelas que ocorrem no *post mortem* (sem sofrimento do animal), para verificação do PAC de bem-estar animal do estabelecimento. O diagnóstico de falhas tecnológicas deve compreender todas as alterações em carcaças, partes de carcaça e vísceras oriundas de falhas no processo de abate, excluídas aquelas que possuem diagnóstico já definido (como as contusões). Enquadram-se em falhas tecnológicas as fraturas após a morte em decorrência de falhas no maquinário ou no processamento.

Base legal: art. 175-A do Decreto nº 9.013, de 2017.

Destinação:

Destinação industrial (EMPRESA): Art. 175-A; ou

Condenação total: Art. 175-A, parágrafo único.



Falhas tecnológicas – Fratura (após a morte)

▪ 3.2.3.4.1.12 LESÃO DE PELE

As lesões de pele podem ter etiologias diversas e morfologicamente distinguem-se em: máculas, pápulas, placas, nódulos, urticas, vesículas, bolhas, pústulas, abscessos ou úlceras. Essas lesões irão variar ainda em forma, tamanho, coloração e textura (erosão, crostas, fissuras, fístulas, escamas etc.). A classificação de lesões de pele só é relevante quando identificadas lesões sujeitas à notificação obrigatória. Para estas, serão mantidos diagnósticos específicos no SIGSIF, como "Bouba Aviária (já notificado), Bouba aviária (notificação SIF)", os quais serão utilizados sob responsabilidade técnica do AFFA. Já no *post mortem*, será relevante a avaliação de lesões de pele que sejam primárias ou secundariamente inflamatórias e que possam gerar ou ser fruto de processos septicêmicos, ou ainda aquelas que tenham gerado algum reflexo na carcaça.

Base legal: incisos I e II do art. 175 do Decreto nº 9.013, de 2017.

Destinação:

Condenação parcial: Lesões localizadas, sem reflexo na carcaça e sem relação com suspeita de doenças sujeitas à notificação deverão ser lançadas como “lesão de pele”.

Condenação total: A condenação de carcaças por reflexos de lesões de pele deve ser lançada pelo diagnóstico de reflexo na carcaça, por exemplo: septicemia, magreza, caquexia, alterações musculares.



Lesão de pele (carcaça em bom estado corporal com lesões circunscritas, localizadas e sem indícios de processo inflamatório: enviar ao DIF para realização de toalete a faca da região afetada)



Septicemia (carcaça em bom ou mau estado corporal com lesões amplas e com indícios de processo inflamatório: enviar ao DIF carcaça e vísceras para condenação total)

▪ 3.2.3.4.1.13 LESÃO INFLAMATÓRIA

As lesões inflamatórias que possam estar relacionadas com processos septicêmicos, demandarão avaliação veterinária no DIF.

As lesões que indiquem processos sistêmicos e impliquem na condenação total das carcaças, suas partes e vísceras, devem ser registradas como “septicemia”.

Base legal: inciso I do art. 175 do Decreto nº 9.013, de 2017.

Destinação:

Liberação: Para lesões inflamatórias isoladas em vísceras ou partes insignificantes da carcaça, deve ser removida e condenada a parte ou víscera atingida e a carcaça liberada. Exemplos: hepatite, salpingite, pericardite, enterite, onfaloflebite; ou

Condenação parcial: Lesões avaliadas como restritas ou localizadas devem ser registradas como “lesão inflamatória”, como causa de condenação de parte significativa da carcaça. Exemplo: abscesso.



Lesão inflamatória- Condenação parcial da parte alterada pela lesão



Lesão inflamatória - Condenação da parte afetada (com aproveitamento das coxas e asas)

▪ 3.2.3.4.1.14 LESÃO TRAUMÁTICA

Somente lesões produzidas por ação violenta, de natureza física, externa ao organismo do animal, devem ser apontadas nesse diagnóstico. São exemplos: hematomas, fraturas, perfurações, cortes, arranhões, abrasões e avulsões. A relevância e extensão da lesão será avaliada pelo AFFA para então definir a destinação das carcaças, suas partes e vísceras, conforme determina o Decreto nº 9.013, de 2017.

No entanto, é necessário distinguir lesões traumáticas que tenham ocorrido com o animal vivo daquelas que ocorrem no *post mortem* (sem sofrimento do animal), para verificação do PAC de bem-estar animal do estabelecimento.

Base legal: art. 148, art. 175 e 175-A do Decreto nº 9.013, de 2017.

Destinação:

Destinação industrial (EMPRESA): Art. 175-A;

Condenação parcial: Art. 148, §2º e Art. 175, parágrafo único; ou

Condenação total: Art. 148 e Art. 175-A, parágrafo único.



Lesão traumática recente localizada -
Destinação industrial (EMPRESA)



Lesão traumática antiga localizada -
Condenação parcial

▪ 3.2.3.4.1.15 MAGREZA

Base legal: Art. 161 do Decreto nº 9.013, de 2017

Destinação:

Aproveitamento condicional: Caracteriza-se por carcaças com tamanho, escore corporal ou peso abaixo da média do lote, com escassez ou até ausência de gordura corporal, contudo sem perda da massa muscular. Para melhor diferenciação e adequação ao respaldo legal, animais condenados totalmente devem ser enquadrados como caquéticos. As carcaças oriundas de animais magros poderão ser destinadas ao aproveitamento condicional.

▪ 3.2.3.4.1.16 NEOPLASIA

Quando houver lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos atingidos pela neoplasia. As carcaças de animais com neoplasias extensas que apresentem repercussão no seu estado geral, com ou sem metástase, devem ser condenadas. Quando se tratar de lesões neoplásicas extensas, mas localizadas e sem comprometimento do estado geral, a carcaça e os órgãos devem ser destinados à esterilização pelo calor depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

Base legal: art. 165 do Decreto nº 9.013, de 2017:

Destinação:

Condenação parcial: Art. 165, §4º; ou

Condenação total: Art. 165.



Neoplasia de pele 1



Neoplasia de pele 2



Neoplasia de pele 3



Neoplasia de rins

▪ 3.2.3.4.1.17 SEPTICEMIA

As lesões inflamatórias que possam estar relacionadas com processos septicêmicos, ou gerar reflexos sistêmicos na carcaça, demandarão avaliação no DIF.

Quando for diagnosticado septicemia somente será possível a condenação total (carcaça e vísceras), assim é fundamental excluir desse diagnóstico aqueles casos que se enquadrem em como Lesão inflamatória, ou seja, a alteração inflamatória em vísceras ou partes da carcaça sem repercussão no estado geral dela.

Registrada a condenação total da carcaça pela causa de septicemia, já se pressupõe a condenação das respectivas vísceras e demais partes da carcaça, que não precisam ser declaradas novamente (celulite, abscesso, hepatite, salpingite, pericardite, enterite, onfaloflebite, dermatite/dermatose).

Carcaças que além da artrite/tenosinovite apresentem alteração no seu estado geral como a caquexia ou alterações inflamatórias sistêmicas (septicemia) devem ser também destinadas na pré-inspeção, apontado o diagnóstico que implicou na sua condenação total (caquexia, septicemia...). Registrada a condenação total da carcaça, já se pressupõe a condenação das respectivas vísceras e demais partes da carcaça, que não precisam ser declaradas novamente.

Base legal: incisos I e II do art. 175, Decreto nº 9.013, de 2017.

Destinação:

Condenação total



Septicemia - Carcaça e vísceras vão para o DIF (condenação total)

3.2.3.4.1.18 SÍNDROME ASCÍTICA

A ascite é uma condição patológica que se caracteriza por extravasamento de líquido dos vasos sanguíneos e seu acúmulo na cavidade celomática das aves, podendo conter células sanguíneas. Possui caráter multifatorial, como genético (crescimento rápido), fisiológico (insuficiência cardiorrespiratória), anatômico (volume pulmonar diminuído), nutricionais (alta energia da ração), ambientais (alterações bruscas de temperatura), manejo (deficiência de ventilação) e enfermidades. Cabe ressaltar que essa lesão é de ocorrência exclusiva em aves.

Base legal: incisos I e II do art. 175 do Decreto nº 9.013, de 2017

Destinação:

Liberação: Hidropericárdio e pequena quantidade de líquido abdominal de cor clara ou âmbar, fluido, sem aderência e sem nenhum outro comprometimento ou alteração: condena-se as vísceras e libera-se a carcaça para consumo humano (não marcar no ábaco).

Condenação parcial: Líquido ascítico fibrinoso, viscoso, aderente na cavidade abdominal e/ou vísceras, sem nenhuma outra alteração na carcaça: condena-se o dorso e libera-se para consumo humano as asas, coxas e sobrecoxas, pés, pescoço e peito sem osso; ou

Condenação total: Distensão abdominal decorrente da presença de grande quantidade de líquido ascítico no abdômen e/ou hidropericárdio, ou quando houver intercorrência com outras alterações como congestão sanguínea, cianose, anasarca, caquexia: condenação total da carcaça, de preferência na pré-inspeção.



Síndrome Ascítica - Grau 1



Síndrome Ascítica - Grau 2



Síndrome Ascítica - Grau 3

▪ 3.2.3.4.1.19 ALTERAÇÕES INESPECÍFICAS E RESTRITAS

Conforme as orientações do AFFA/MV, as alterações restritas, não inflamatórias, não infecciosas e não parasitológicas poderão ser removidas na linha de inspeção. Os padrões das alterações devem ser descritos no material de treinamento dos auxiliares.

Base legal: Art. 128 do Decreto nº 9.013, de 2017.

Destinação:

Liberação (não marcar no ábaco).

▪ 3.2.3.4.1.20 ESTADOS ANORMAIS OU PATOLOGIAS NÃO PREVISTAS

Destinação:

Liberação, condenação parcial, aproveitamento condicional ou condenação total: Como estados anormais/patológicos não previstos, devem ser lançadas as alterações eventuais que, na avaliação clínica e epidemiológica procedida sob responsabilidade do médico veterinário, não se demonstrem dignas de suspeita de doenças de notificação obrigatória, tampouco podendo ser enquadradas com “restritas”, “inflamatórias” ou em nenhum outro diagnóstico previsto e disponível para lançamento no PGA-SIGSIF. No caso de alterações não previstas que se tornem recorrentes ou em volume crescente, caberá ao AFFA/MV a elaboração de nota técnica, informando ao DIPOA as características da lesão (incluindo fotos e outros materiais disponíveis, análise do perfil epidemiológico etc.) sugerindo estudos para criação de um novo diagnóstico ou justificando a inclusão da lesão em um dos diagnósticos já previstos. Esses documentos serão avaliados pelo DIPOA, que emitirá orientação complementar, sempre que necessário. O julgamento e a destinação destes casos deverão seguir o determinado pelo Decreto nº 9.013 de 2017 sempre preconizando a saúde pública e animal.

▪ 3.2.3.4.1.21 MIOPATIAS

Ficam estabelecidas as definições a serem observadas pelo SIF junto aos abatedouros de aves registrados no DIPOA, sobre a aplicação do disposto no art. 175 do Decreto nº 9.013, de 2017.

Observamos que as carcaças e as partes de carcaças com aspecto repugnante devem ser condenadas, conforme definido no inciso XXVI do art. 10, e com base no disposto no art. 143 do Decreto nº 9.013, de 2017

3.2.3.4.1.21.1 MIOPATIA PEITORAL PROFUNDA

Caracterizada como uma necrose isquêmica que se desenvolve no músculo peitoral profundo (*Pectoralis minor*) que está localizado em um espaço confinado, entre o esterno e uma fásia que não possui elasticidade.

Aplica-se, nesse caso, o § 2º art. 175 do Decreto nº 9.013, de 2017.

O SIF deverá avaliar se os programas de autocontrole contemplam as destinações industriais conforme descrito a seguir, e se os procedimentos realizados pelo estabelecimento seguem o disposto em seus programas de autocontrole.

Considerando sua localização anatômica, a miopatia peitoral profunda não é visualizada nas linhas de abate, sendo apenas detectada na sala de cortes:

- Devem ser removidas as lesões aparentes. As porções sem lesões podem ser comercializadas como carne em natureza; e
- Os casos extremos e o produto do refile (i.e., lesões) deverão ser destinados como matéria-prima para produção de produtos não comestíveis (condenação).



3.2.3.4.1.21.2 MIOPATIA DORSAL CRANIAL

Apresenta-se como uma necrose isquêmica no músculo *Latissimus dorsi*, caracterizando uma miodistrofia asséptica, que pode ser uni ou bilateral. A pele da região afetada apresenta edema gelatinoso amarelo citrino, inodoro e asséptico, os músculos exibem aumento da consistência, espessura e podem apresentar superfícies hemorrágicas, e estas podem se estender até as áreas de inserção das asas.

Aplica-se, nesse caso, o § 2º art. 175 do Decreto nº 9.013, de 2017.

O SIF deverá avaliar se os programas de autocontrole contemplam as destinações industriais conforme descrito a seguir, e se os procedimentos realizados pelo estabelecimento seguem o disposto em seus programas de autocontrole.

Serão adotados critérios de acordo com a gravidade das lesões aparentes:

- Devem ser removidas as lesões aparentes (edema, áreas hemorrágicas e alterações musculares). As partes do dorso e das asas, depois de retiradas essas lesões, podem ser comercializadas como carne em natureza; e
- Os casos extremos, com generalização das lesões, e o produto do refile (i.e., lesões) deverão ser destinados como matéria-prima para produção de produtos não comestíveis (condenação).



Miopatia Dorsal Cranial Bilateral (Broiler)



Músculo *Latissimus Dorsi* Sem Lesão (Broiler)



Músculo *Latissimus Dorsi* Sem Lesão (Griller)



Miopatia Dorsal Cranial Bilateral (Broiler)
(exposição do músculo *Latissimus Dorsi*)

3.2.3.4.1.21.3 ESTRIAS BRANCAS (WHITE STRIPING)

Caracterizada pelo surgimento de estrias esbranquiçadas na superfície do músculo *Pectoralis major* de frangos que afeta principalmente a região cranial podendo se estender por todo o músculo.

Considerando que a presença das estrias brancas (*white striping*) é considerada como um estado anormal da musculatura, aplica-se nesses casos, o § 1º art. 175 do Decreto nº 9.013, de 2017.

O SIF deverá avaliar se os programas de autocontrole contemplam as destinações industriais conforme descrito a seguir, e se os procedimentos realizados pelo estabelecimento seguem o disposto em seus programas de autocontrole.

- a) Devem seguir fluxo normal de processo, podendo ser comercializados como carne em natureza, na forma em que se apresenta.



White Striping - Estrias Brancas (graus 0-2)

3.2.3.4.1.21.4 PEITO AMADEIRADO (WOODEN BREAST)

Caracterizada por áreas pálidas e com rigidez aumentada do músculo *Pectoralis major* de frangos, tipicamente na parte proximal do filé do peito, considerando que esse endurecimento pode ser encontrado em todo o músculo, em casos mais graves.

Considerando que a presença do peito amadeirado (*wooden breast*) é considerada como um estado anormal da musculatura, aplica-se nesses casos, o § 1º art. 175 do Decreto nº 9.013, de 2017.

Gradação:

- Leve e Moderado Leve: as lesões serão classificadas como leve, ou moderado leve, quando o músculo apresentar menos de 40% do tecido acometido, na região caudal e cranial do peito, com endurecimento em partes do filé de peito e sem presença de petéquias;
- Moderado Acentuado: as lesões serão classificadas como moderado acentuado, quando o músculo apresentar entre 40% e 80% do tecido acometido, sendo possível observar a presença de petéquias localizadas, na região caudal e cranial do peito, com endurecimento integral dessa porção; ou
- Severo: as lesões serão classificadas como severo quando o músculo apresentar mais de 80% do tecido acometido, com presença de hemorragias e fluido amarelado, caracterizando uma lesão extensa.

O SIF deverá avaliar se os programas de autocontrole contemplam as destinações industriais conforme descrito a seguir, e se os procedimentos realizados pelo estabelecimento seguem o disposto em seus programas de autocontrole.

- Leve e Moderado Leve: devem seguir fluxo normal de processo, podendo ser comercializados como carne em natureza na forma em que se apresenta;
- Moderado Acentuado: devem seguir fluxo normal de processo, sendo removidas as lesões aparentes. A porção sem lesão poderá ser comercializada como carne em natureza. O produto do refilé (i.e., lesões) poderá ser destinado como matéria-prima para industrialização; e
- Severo: toda a parte afetada deverá ser direcionada para produção de produtos não comestíveis (condenação).





3.2.3.4.1.22 DISCONDROPLASIA TIBIAL

Os casos de discondroplasia tibial serão tratados conforme o § 2º art. 175 do Decreto nº 9.013, de 2017. A discondroplasia tibial constitui anormalidade de desenvolvimento em frangos, perus e patos, caracterizada pela formação irregular de cartilagem na extremidade proximal de ossos longos (osteochondrose), ocorrendo com maior frequência na tíbia. Sua manifestação está associada ao melhoramento genético, visando maior conformação física, e pode ocorrer concomitante à colonização por microrganismos, constituindo foco infeccioso, como no caso das artrites.

- a) As lesões aparentes de discondroplasia tibial devem ser removidas. As porções sem lesões podem ser comercializadas como carne em natureza. Toda a parte afetada deverá ser direcionada para produção de produtos não comestíveis (condenação); e
- b) As carcaças de aves que apresentarem lesões de discondroplasia tibial com evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite devem ser condenadas, conforme definido no inciso XXVI do art. 10, e com base no disposto nos incisos I e II do art. 175 do Decreto nº 9.013, de 2017.

3.2.3.4.2 Avaliação de desempenho dos Agentes de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e Auxiliares de Inspeção em estabelecimentos sob regime de inspeção permanente

O treinamento dos Agentes de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e Auxiliares de Inspeção, denominados "equipe", deverá ser executado conforme o Programa de Treinamento próprio e específico de cada SIF.

Este programa de treinamento deverá contemplar:

- a) Programa escrito;
- b) Programação anual;
- c) Material teórico; e
- d) Registros auditáveis dos treinamentos.

O Programa escrito deverá estar alinhado ao Programa Geral, normas e diretrizes específicas do DIPOA. A programação anual deverá seguir a seguinte frequência mínima:

- I. Semestral - Conteúdo teórico; e
- II. Anual - Avaliação prática.

O material teórico deverá contemplar, no mínimo, o seguinte conteúdo:

- ❖ Inspeção *post mortem*; e
- ❖ Revisão completa de todas as linhas de inspeção, com enfoque nos aspectos teóricos incluindo as principais doenças detectáveis, suas possíveis repercussões em saúde pública, destinação e aproveitamento condicional, quando couber.

Consideram-se registros auditáveis dos treinamentos a relação nominal de palestrantes e ouvintes, com datas, horários e descrição do assunto abordado, além do material ministrado.

Os treinamentos teóricos deverão ser ministrados para todos os novos integrantes da equipe e as reciclagens deverão ocorrer em frequência mínima semestral.

Quanto a avaliação prática, após o treinamento inicial dos integrantes da equipe e de estes integrantes serem considerados plenamente aptos a exercer a função, os mesmos deverão ser avaliados no mínimo anualmente, até o dia 31 de outubro de cada ano, usando o modelo de avaliação constante do ANEXO 7

A avaliação original deverá ser arquivada na IF e estar à disposição, de forma organizada, para auditorias e missões.

Como parte da avaliação da equipe, o encarregado do SIF deverá realizar uma verificação de carcaças/miúdos que já passaram pela linha de inspeção, a fim de observar se os procedimentos desenvolvidos na linha estão sendo executados de forma adequada. A verificação deverá ser realizada a cada avaliação individual.

No caso de detecção de falhas durante a avaliação prática, devem ser adotadas ações para adequação do trabalho do integrante da equipe, incluindo a correção imediata do procedimento e o reforço do treinamento se forem observados desvios repetitivos ou graves.

Os procedimentos descritos acima devem ser registrados conforme o formulário em ANEXO 7.

Os certificados de conclusão de treinamentos externos, cedidos para os integrantes da equipe do SIF, incluindo para os AFFAs, deverão ser mantidos em arquivo (digital e físico) de forma organizada na sede do SIF.

3.3 INSPEÇÃO PERIÓDICA EM ABATEDOUROS FRIGORÍFICOS DE AVES

Os procedimentos descritos devem ser seguidos para que se possa alcançar o objetivo da inspeção e fiscalização de abatedouros frigoríficos de aves relacionadas às outras atividades que não aquelas vinculadas ao abate.

3.3.1 Bases para a fiscalização

Conforme disposto no § 2º do art. 11 do Decreto nº 9.013 de 2017 a inspeção federal nas outras instalações industriais, excetuado o abate, como por exemplo as áreas de industrialização, deverá ser adotada em caráter periódico, com frequência da fiscalização definida de acordo com o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento (RE) que considera o volume de produção, o risco inerente ao produto e o desempenho do estabelecimento conforme disposto no Manual do DIPOA para Cálculo do RE associado a Estabelecimentos. Os valores de RE determinam a frequência de fiscalização mínima, podendo ser anual, semestral, bimestral ou quinzenal.

Os procedimentos de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos de aves e derivados seguem as frequências e amostragens mínimas a serem realizadas na verificação oficial dos autocontroles, implantados pelos estabelecimentos, conforme consta na Norma Interna DIPOA nº 01, de 08 de março de 2017. O registro da fiscalização é realizado nos formulários que constam nas partes I e II do anexo II da referida norma.

Conforme disciplinado no Ofício Circular DIPOA nº 19, de 03 de março de 2021, os documentos referentes à fiscalização e às análises laboratoriais a serem executados pelos Serviços de Inspeção Federal devem ser formalizados em processos no SEI.

As não conformidades identificadas devem ser registradas nos campos específicos do Formulário da Verificação Oficial de Elemento de Controle (VOEC), anexos II e III da Norma Interna DIPOA nº 01, de 08 de março de 2017, conforme determinações do Ofício Circular DIPOA nº 19, de 03 de março de 2021, e as ações fiscais adotadas devem ser firmadas através dos documentos padronizados que constam no Manual de Procedimentos de Apuração de Infração.

A descrição de cada não conformidade constatada durante os procedimentos de fiscalização deve ser objetiva, clara e específica, de modo que todos sejam capazes de compreender objetivamente qual é a não conformidade em causa e, dessa forma, ser possível atuar sobre tal.

3.3.2 Mapas estatísticos – PGA-SIGSIF

A avaliação dos mapas estatísticos tem como objetivo verificar se há compatibilidade entre as espécies recebidas, sua produção, estoque e comercialização.

A análise dos volumes recebidos, produzidos e comercializados podem revelar indícios de que o estabelecimento está trabalhando de forma incompatível com a capacidade declarada nos memoriais aprovados, produzindo produtos em desacordo com o autorizado e incompatíveis com a estrutura aprovada no registro do estabelecimento ou, ainda, recebendo matéria-prima de origem não permitida.

Nestes casos, o servidor deverá adotar as ações fiscais cabíveis para restabelecimento do aprovado pelo DIPOA.

As orientações sobre os lançamentos dos dados estatísticos constam no Manual Mapas Estatísticos da Plataforma de Gestão Agropecuária do Sistema de Gerenciamento do Serviço de Inspeção Federal (PGA-SIGSIF).

Os mapas a serem avaliados são:

- a) Mapa de Abate;
- b) Mapa de Comercialização; e
- c) Mapa de Produção.



Deverá ser avaliado o atendimento ao inciso IV do artigo 73 do Decreto nº 9.013 de 2017 que estabeleceu como obrigação dos responsáveis pelos estabelecimentos fornecer os dados estatísticos de interesse do SIF, alimentando o sistema informatizado do MAPA até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado.

O SIF deverá observar as orientações para a verificação oficial do lançamento dos mapas estatísticos que constam nas orientações emitidas pelo DIPOA. (Ofício-Circular DIPOA nº 62, de 08 de julho de 2021).

3.3.3 REGISTRO DO ESTABELECIMENTO

O registro do estabelecimento é o procedimento administrativo prévio ao início das suas atividades, pelo qual se verifica e se reconhece a observância dos requisitos legalmente estabelecidos em matéria de segurança alimentar.

Para aprovação do registro de estabelecimentos na área de aves e derivados devem ser considerados os requisitos gerais necessários para a aprovação das instalações industriais de acordo com o previsto no Decreto nº 9.013, de 2017.

A Portaria MAPA nº 393, de 09 de setembro de 2021, deve ser utilizada como referência para os procedimentos de registro, construção, cancelamento, reforma e ampliação dos estabelecimentos.

A aprovação de um estabelecimento significa que este reúne as condições necessárias ao desenvolvimento das atividades para os quais é aprovado. A aprovação resulta na concessão de um número de registro que identifica o estabelecimento aprovado e o classifica conforme as atividades que foram autorizadas para seu funcionamento.

O servidor do SIF deve avaliar se o projeto do estabelecimento a ser fiscalizado se encontra devidamente aprovado e cumpriu todos os requisitos impostos quando da sua aprovação e classificação. Esta avaliação inclui confrontar as capacidades previstas de processamento, fluxo e instalações aprovadas com o verificado *in loco* na fiscalização.

Em caso de não cumprimento, o servidor deverá verificar se existem prazos acordados e documentados previstos para conclusão de obras ou instalação de equipamentos. Inexistindo tais documentos que comprovem as solicitações pelo estabelecimento, deve-se adotar as ações fiscais pertinentes, principalmente se a situação colocar em risco a condição higiênico-sanitária dos produtos elaborados.

3.3.3.1 CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE AVES

Os estabelecimentos de aves e derivados, de acordo com as suas atividades, deverão ser registrados nos serviços de inspeção de modo que atendam as seguintes classificações, conforme o Decreto nº 9.013, de 2017:

- a) Abatedouro frigorífico; e
- b) Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Se o servidor verificar que a classificação do estabelecimento de aves e derivados não está de acordo com o registrado no processo de registro ou em relação aos dados que constam nos Sistemas SIGSIF e PGA-SIGSIF, o estabelecimento deve ser notificado para adequação desta classificação.

3.3.3.2 ESTRUTURA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Os servidores irão avaliar se as instalações e equipamentos estão de acordo com o declarado nos memoriais aprovados pelo DIPOA. Eventuais não conformidades devem ser registradas e devem ser adotadas as medidas cautelares e demais ações fiscais que forem necessárias.

Além do disposto no Decreto nº 9.013 de 2017 as particularidades em relação às instalações e aos equipamentos da indústria de aves devem ser avaliadas de acordo com os critérios definidos pela Portaria MAPA nº 210, de 10 de novembro de 1998, e pela Portaria MAPA nº 368, de 04 de setembro de 1997.

3.3.4 Registro de produtos

3.3.4.1 REGISTRO NO SISTEMA PGA-SIGSIF

Todos os produtos fabricados devem ser previamente registrados no sistema PGA-SIGSIF, inclusive, com as seguintes informações, conforme a Instrução Normativa MAPA nº 01, de 11 de janeiro de 2017, e atendendo ao disposto na Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, e no artigo 443 do Decreto nº 9.013, de 2017:

- a) Identificação do estabelecimento fabricante;
- b) Dados de identificação e caracterização do produto;
- c) Composição do produto com indicação dos ingredientes, em ordem decrescente de quantidade, informado o nome ou número INS e função do aditivo. Os aditivos permitidos para uso em produtos de origem animal são os previstos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS);
- d) Descrição do processo de fabricação de forma ordenada e abrangendo a obtenção ou recepção da matéria-prima, processamento contemplando tempo e temperatura dos processos tecnológicos utilizados, acondicionamento, armazenamento e conservação do produto, bem como as especificações que conferem as características distintivas do produto;
- e) Parecer do órgão regulador da saúde sobre o uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde, quando existirem tais alegações no rótulo;
- f) Reprodução fidedigna e legível do rótulo, em suas cores originais, com a indicação de suas dimensões e do tamanho dos caracteres das informações obrigatórias do rótulo. O rótulo pode apresentar variações em suas dimensões, cores e desenhos, mas todas as variações devem ser encaminhadas para fins de registro; e
- g) Demais documentos exigidos em legislação para concessão do registro de produtos específicos.

3.3.4.2 ORIENTAÇÕES GERAIS SOBRE O REGISTRO DE PRODUTOS DE AVES

Os rótulos registrados, além das exigências específicas de rotulagem, devem possuir um número de registro composto por um número sequencial e o número de registro do estabelecimento.

Recomenda-se que produtos com mesma composição e mesmo processo de fabricação sejam registrados sob o mesmo número. Quando os produtos apresentarem composição distinta ou divergências na descrição do processo de fabricação, estes devem obrigatoriamente serem registrados em processos distintos.

Não é permitido o uso de quadrículos de marcação nos rótulos dos produtos destinados ao consumidor final. Contudo, é permitido o uso de quadrículos na rotulagem de produtos para fins industriais, desde que a informação não envolva a denominação de venda.

Se o produto possuir Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), a aprovação é automática na plataforma PGA-SIGSIF.

Caso o produto não possua RTIQ, deverá ser submetido à análise pelo DIPOA para aprovação.

Para as especificações gerais de rotulagem deve se observar o disposto no Capítulo III do Decreto nº 9.013 de 2017 bem como o estabelecido na Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, alterada pela Portaria MAPA nº 240, de 23 de julho de 2021, além das normativas específicas dos demais órgãos fiscalizadores, como Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS), Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), Ministério da Saúde e Ministério da Justiça, entre outras pertinentes.

É preciso observar também o atendimento à declaração de presença ou ausência de glúten (Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, e Resolução – RDC ANVISA/MS nº 40, de 8 de fevereiro de 2002) e a rotulagem obrigatória dos alimentos que causam alergias alimentares (Resolução - RDC ANVISA/MS nº 26, de 2 de julho de 2015), quando couber.

3.3.4.3. ORIENTAÇÕES ESPECÍFICAS SOBRE O REGISTRO DE PRODUTOS DE AVES

As particularidades dos registros de produtos para a área de aves estão definidas nos regulamentos técnicos específicos, na Portaria MAPA nº 210/1998, na Resolução DIPOA nº 01/2003 e no Decreto nº 9.013, de 2017. No caso de produtos não regulamentados deve-se observar as diretrizes do DIPOA.

Nos casos em que o estabelecimento não atendeu a legislação em relação a rotulagem dos produtos de aves e derivados e/ou quando verificadas divergências entre o que está sendo produzido e o que está sendo rotulado, o servidor deve adotar as ações cabíveis sobre o processo e sobre o produto.

3.3.4.3.1 Aprovação do uso de rotulagem de produtos de carne de aves contendo a informação “sem o uso de hormônio”:

Sobre o esclarecimento acerca da não utilização de hormônios de crescimento na criação de aves de corte, a frase para aposição na rotulagem é “SEM USO DE HORMÔNIO, COMO ESTABELECE A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA”.

Tal informação deverá constar no painel secundário da embalagem, de acordo com o item 2.18.3 da Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005.

A inserção da informação possui caráter facultativo, ficando a sua utilização a critério de cada empresa. Porém, quando houver, a frase constante deverá ser a descrita acima sem nenhuma variação.

3.3.4.3.2 Abate sem insensibilização, por preceitos religiosos

É facultado o emprego de métodos humanitários para o abate de animais, o que inclui ausência de insensibilização para o atendimento a preceitos religiosos de acordo com o § 2º do art. 112 do Decreto nº 9.013, de 2017.

Assim, os produtos podem ser destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa. Isto é, o animal pode ser abatido e apenas parte de sua carcaça pode ser destinada à comunidade que exige a dispensa da insensibilização.

O art. 443 do Decreto nº 9.013 de 2017 traz as informações obrigatórias que devem constar no rótulo dos produtos de origem animal.

Desse modo, observa-se que não há nenhum dispositivo legal que determine que haja algum tipo de alerta no rótulo para o consumidor final sobre a ausência de insensibilização no abate das aves.

Então, por exemplo, no uso de algum tipo de expressão, tal como “que os animais foram abatidos sem insensibilização para atendimento ao requisito religioso do país importador”, considera-se o risco de causar falsa impressão ao consumidor o qual, muitas vezes, não possui o conhecimento básico de como aquela carne é obtida.

Dessa forma, e em consonância com o art. 430 e parágrafo único do art. 442, orienta-se que, nos casos previstos no § 2º do Art. 112 do Decreto nº 9.013 de 2017 quando tais produtos forem destinados para o mercado nacional, deve constar no processo de fabricação de seus registros que os animais foram insensibilizados (submetidos à abate humanitário) ou os produtos são oriundos de lotes que foram abatidos como Halal, que não foram exportados ou destinados às comunidades religiosas específicas.



3.3.4.3.3 Frango caipira, colonial ou de capoeira

A Norma ABNT NBR 16389, de 27 de agosto de 2015, estabelece regras para produção, abate, processamento e identificação do frango caipira, colonial ou capoeira.

Dentre as regras estabelecidas na referida NBR, aquelas que possuem interface com as atividades de fiscalização industrial e sanitária de carnes e derivados de aves sob responsabilidade do DIPOA referem-se aos critérios de processamento, controles laboratoriais e rotulagem dos produtos do abate e produtos cárneos obtidos de animais criados naquele sistema de produção, constantes nos itens 11, 12 e 13 da Norma.

1 Escopo

Esta Norma especifica os requisitos para produção primária do frango caipira criado no sistema semiextensivo.

Esta Norma se aplica às aves da espécie Gallus gallus domesticus.

2 Termos e definições

(...)

2.5

frango caipira

frango colonial

frango capoeira

Aves oriundas de raças ou linhagens de crescimento lento, destinadas à produção de carne, com idade mínima de 70 (setenta) dias e máxima de 120 (cento e vinte) dias, criadas em conformidade com esta Norma.

2.6

galinha caipira

galinha colonial

galinha capoeira

Aves produtoras de ovos comerciais caipiras, de linhagens ou raças caipiras, criadas sob o sistema caipira, que ao final de seu ciclo produtivo destinem-se à produção comercial de carne.

2.7

galo caipira

galo colonial

galo capoeira

Machos acima de 120 (cento e vinte) dias idade, maduros sexualmente.

(...)

2.17

sistema de produção de frango caipira

sistema de produção de frango colonial

sistema de produção de frango capoeira

Sistema de criação de aves comerciais destinadas à produção de carne, através de raças e linhagens de crescimento lento, com acesso às áreas livres para pastejo em sistema semiextensivo e que não recebam, via ração, melhoradores de desempenho e anticoccidianos profilaticamente.

(...)

10 Substâncias proibidas

É vedado o uso de:

a) Todos e quaisquer insumos, produtos e medicamentos veterinários não autorizados ou não registrados para uso em aves conforme legislação vigente;

b) Azul de metileno, formol e violeta genciana, usados como desinfetantes, antibacterianos e antifúngicos aspergidos sobre as aves e/ou nos aviários, e usados pela ração ou água de bebida;

c) Óleos vegetais reciclados (de cozinha industrial ou restaurantes) como ingredientes de rações;

d) Antimicrobianos com finalidade preventiva e como melhorador de desempenho.

11 Critérios de abate e processamento

11.1 Os abatedouros devem, preferencialmente, ser exclusivos para este tipo de abate ou, quando isso não for possível, estabelecer turnos específicos sob controle do serviço de inspeção sanitária oficial. Devem existir procedimentos de separação e identificação dos lotes de "frango caipira, colonial, capoeira congelado", "frango caipira, colonial, capoeira resfriado", "galinha caipira, colonial, capoeira congelada", "galinha caipira, colonial, capoeira resfriada" e seus respectivos cortes, miúdos comestíveis, processados e derivados em relação aos demais lotes de aves abatidas, em todas as etapas que envolvem o carregamento, transporte, pré-abate, abate, cortes, embalagem, armazenagem e comercialização.

11.2 Em abatedouros onde há frangos convencionais, antes do abate de aves criadas como "frango caipira, colonial, capoeira congelado", "frango caipira, colonial, capoeira resfriado" e seus respectivos cortes, miúdos comestíveis, processados e derivados, devem ser realizados procedimentos de higienização de equipamentos, por exemplo, troca de água da escaldadeira, pré-chiller e chiller.

11.3 A empresa e/ou produtores devem manter os documentos que comprovem a rastreabilidade do produto, inclusive nos programas de autocontrole.

11.4 Deve estar descrito no boletim sanitário que as aves foram criadas neste sistema de produção.

12 Controle laboratorial

12.1. Em casos específicos em que há a necessidade de análises laboratoriais para identificação de substâncias proibidas por esta Norma, as restrições descritas na Seção 10 devem ser atendidas.

12.2. As empresas ou produtores devem estabelecer um programa amostral para que amostras de fígados (ou outros tecidos) de aves durante o processo de engorda e/ou no abate sejam coletadas e enviadas para laboratórios, para análise de resíduos de substâncias proibidas.

12.3. Coletar, em qualquer etapa da criação de "frango caipira, colonial, capoeira, certificado congelado", "frango caipira, colonial, capoeira, certificado resfriado" e seus respectivos cortes e miúdos comestíveis, amostras de ração ou qualquer outro material, para análise e comprovação da qualidade inerente a este sistema.

12.4. As amostras devidamente identificadas devem ser analisadas por laboratórios oficiais e credenciados à Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

13 Rotulagem

13.1 O produto deve ser identificado na rotulagem aprovada pelo órgão responsável, por "frango caipira, colonial e capoeira, "congelado", "resfriado", e seus respectivos cortes e miúdos comestíveis, processados e derivados, sendo variável apenas o processo de conservação.

13.2 Na rotulagem do produto podem existir textos referentes aos métodos de criação e arrazoamento do frango, desde que sejam inseridos no rótulo a ser analisado pelo órgão oficial de inspeção, para esclarecimento aos consumidores sobre a identidade do produto.

13.3. As empresas e produtores que estiverem conforme esta Norma podem utilizar os termos "frango caipira", "colonial", "capoeira" "congelados", "resfriados", e seus respectivos cortes, miúdos comestíveis, processados e derivados nos rótulos de seus produtos.

13.4 O rótulo deve informar ao consumidor que o produto foi produzido de acordo com esta Norma.

(...)

Assim, fica esclarecido:

- a) Não compete ao DIPOA a fiscalização dos estabelecimentos rurais de produção de frango "caipira, colonial ou capoeira" quanto ao atendimento aos requisitos de produção estabelecidos na NBR 16389:2015. Contudo, considerando a interface desta produção com as atividades de fiscalização cabe ao SIF, quando da realização de fiscalizações em estabelecimentos de abate e processamento de carnes de aves que fabriquem produtos oriundos deste sistema de produção, avaliar se os controles de produção, rastreabilidade, análise laboratorial e rotulagem estabelecidos nos itens 11, 12 e 13 da citada norma são atendidos pelos estabelecimentos registrados, no âmbito da verificação oficial dos autocontroles;
- b) No que tange, especificamente, aos controles de rastreabilidade com vistas a avaliar o atendimento dos controles de produção "caipira, colonial ou capoeira" dos animais a serem abatidos estabelecidos na NBR 16389:2015, deverá ser observado pelo SIF o atendimento ao disposto no item 11.4 da referida norma, até que outra informação ou exigência venha a ser estabelecida por órgão competente; e
- c) As informações referentes ao atendimento dos itens 11, 12 e 13 da Norma NBR 16389:2015 devem ser contempladas nos registros de produtos dos estabelecimentos no sistema eletrônico PGA-SIGISF, bem como em seus programas de autocontrole.

3.3.4.3.4 Registro de carne moída de aves

Os produtos Carne Mecanicamente Recuperada (CMR) e Carne Mecanicamente Separada (CMS) não são considerados Carne Moída de Aves.

De acordo com o disposto no § 3º do art. 429 do Decreto nº 9.013 de 2017, o conceito de Carne Moída de Aves tem como base o RTIQ de carne moída de bovino, disposto na Instrução Normativa MAPA nº 83, de 21 de novembro de 2003.

A Carne Moída de Aves é o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de aves, seguido de imediato resfriamento ou congelamento, devendo a matéria-prima estar isenta de tecidos inferiores como ossos, pele, cartilagens, tendões, coágulos dentre outros considerados não comestíveis.

São, então, estabelecidas as seguintes orientações:

- a) O produto "Carne Moída Congelada de Aves" e "Carne Moída Temperada de Aves" são de registro automático no sistema PGA-SIGSIF por se tratar de produtos previstos na Resolução MAPA nº 1, de 09 de janeiro de 2003, que aprovou a uniformização da nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, eqüídeos, ovos e outras espécies de animais, e Instrução Normativa MAPA nº 17, de 29 de maio de 2018, que aprovou o RTIQ que deve atender o produto cárneo temperado;
- b) A carne moída deverá ser obtida em ambiente controlado mantido até 10°C, por meio de equipamento de moagem adequado a sua finalidade;
- c) Poderá ser utilizada a sala de CMS/CMR desde que processados em momentos diferentes e os processos de higienização e sanitização tenham demonstrada a sua eficiência, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas ao processamento;
- d) Os SIFs deverão verificar se o processo produtivo utiliza matéria-prima adequada e se atende às especificações de fabricação do produto;
- e) A matéria prima utilizada deverá ser proveniente de cortes desossados e sem pele, isenta de tecidos inferiores como ossos, pele, cartilagens, tendões, coágulos dentre outros considerados não comestíveis;

- f) O estabelecimento deve ter contemplado em seu projeto setor de carne moída, onde será fixada a temperatura máxima de funcionamento em 10°C. Nos memoriais aprovados no registro e respectivas atualizações do estabelecimento devem estar contemplados todos os produtos obtidos neste setor; e
- g) A identificação de não conformidades pelo SIF ensejará a adoção das ações cabíveis, incluindo as medidas cautelares proporcionais e tecnicamente relacionadas aos achados, conforme previsto no art. 495 do Decreto 9.013, de 2017.

3.3.4.3.5 Registros de carne de frango com sal na PGA-SIGSIF

As carnes de aves com sal que possuam quantidade de sal insuficiente para sua conservação (por exemplo, cortes congelados de aves com menos de 2% de sal, geralmente destinado à exportação) deverão ser registradas na categoria PRODUTO NÃO SUBMETIDO A PROCESSO TÉRMICO, em um dos produtos padronizados disponíveis na PGA-SIGSIF, conforme opções abaixo. Trata-se de produtos sem regulamentação, sujeitos a análise prévia pela DREP/DIPOA.

- a) CARNE COM SAL CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO;
- b) CARNE COM SAL CONGELADA DE FRANGO COM OSSO;
- c) CARNE COM SAL CONGELADA DE PERU SEM OSSO; ou
- d) CARNE COM SAL CONGELADA DE PERU COM OSSO.

Quando a quantidade de sal utilizada for suficiente para sua conservação, os produtos deverão ser registrados na categoria PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES, em um dos produtos padronizados disponíveis na PGA-SIGSIF conforme abaixo. Trata-se de produtos de registro automático, devendo atender ao Anexo II da Instrução Normativa MAPA nº 6, de 15 de fevereiro de 2001.

- I. CARNE SALGADA CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO;
- II. CARNE SALGADA CONGELADA DE FRANGO COM OSSO;
- III. CARNE SALGADA CONGELADA DE PERU SEM OSSO; ou
- IV. CARNE SALGADA CONGELADA DE PERU COM OSSO.

3.3.4.3.6 Carne de Aves Mecanicamente Recuperada (CMR de aves)

Entende-se por Carne de Aves Mecanicamente Recuperada Mediante o Emprego de Sistemas Avançados de Recuperação Mecânica, a carne obtida por processo mecânico no qual a matéria-prima, constituída por carcaças e partes de carcaças de aves, é submetida a pressão, ocorrendo a separação do tecido muscular do tecido ósseo.

Diferentemente da CMS, na qual os ossos resultantes do processo estarão moídos (o que aumenta os níveis de cálcio do produto final), na CMR os ossos residuais não estarão esmagados (de maneira irreconhecível), moídos ou pulverizados.

A CMR de aves deve ser utilizada exclusivamente em produtos submetidos a cozimento/esterilização, não podendo ser utilizada, individualmente ou em conjunto com a CMS, em níveis acima dos estabelecidos para CMS, conforme os regulamentos específicos para cada produto.

Os equipamentos (máquinas) utilizados no processo de obtenção dessas carnes devem ser construídos com materiais apropriados para o contato direto com alimentos e concebidos de forma a possibilitar desmontagem fácil. Todas as peças e demais componentes que entram em contato com o produto devem ter acabamento sanitário, de forma a permitir fácil e completa higienização.

Os ossos resultantes dos processos avançados de recuperação têm que ser perfeitamente reconhecíveis para garantir que não foram esmagados, moídos ou pulverizados. Espera-se que ossos ou constituintes de ossos (por exemplo, medula óssea) presentes no produto derivado destes sistemas de recuperação não ultrapassem as quantidades encontradas no produto obtido por desossa manual.

Composição e requisitos (matéria-prima e produto final):

- a) Composição: Serão utilizados unicamente cortes, carcaças e partes de carcaças de aves que tenham sido aprovados para consumo humano pelo SIF. Não poderão ser utilizados cabeças, pés, sambiquiras, vísceras, pele e matéria-prima com coágulo sanguíneo;
- b) Ingrediente obrigatório: Carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de aves;
- c) Requisitos:
 - I. Tratamento das carcaças e partes de carcaças antes do processamento: Para a conservação e/ou transporte de carcaças e partes de carcaças, serão adotadas relações de tempo/temperatura que assegurem as características de qualidade para posterior utilização na recuperação mecânica;
 - II. Conservação das carcaças e partes de carcaças:
 - ❖ Manter as carcaças e partes de carcaças em temperatura de até 7°C para recuperação mecânica em fluxo contínuo de produção;
 - ❖ Manter as carcaças e partes de carcaças resfriadas a uma temperatura máxima de 4°C e processá-las em prazo não superior a 24 horas; e
 - ❖ Manter as carcaças e partes de carcaças resfriadas a uma temperatura máxima de 0°C e processá-las em prazo não superior a 48 horas.

Nota: Deve-se monitorar a temperatura ao longo do tempo de armazenamento antes do processamento. Quando a empresa encaminhar a matéria-prima para outro estabelecimento, deverá expedir as carcaças e partes de carcaças a uma temperatura de resfriamento de 0°C.

- III. Processo de quebra e recuperação: O processo de quebra e recuperação mecânica efetuar-se-á de maneira que as carcaças e partes de carcaças sigam um fluxo sanitário na produção. A CMR de aves não poderá apresentar, ao final do seu processo de obtenção, temperatura superior a 10°C e deverá seguir imediatamente para refrigeração ou congelamento. Alternativamente, a CMR de aves poderá sair, no final do processo, a 4°C visando armazenamento e transporte conforme orientação contida nos itens IV e V respectivamente. A sala de quebra prévia poderá ser a mesma utilizada para a obtenção de CMS de aves e a temperatura ambiente não deverá ser superior a 10°C;
- IV. Conservação da Carne de Aves Mecanicamente Recuperada (CMR de aves):
 - ❖ Quando a CMR de aves não for utilizada imediatamente após o seu processamento, a mesma deverá ser embalada em volumes com diâmetro de no máximo 15cm de diâmetro e refrigerada a uma temperatura não superior a 4°C por no máximo 24 horas;
 - ❖ Se a CMR de aves for armazenada em temperatura de no máximo até 0°C, poderá ser utilizada em até 72 horas após sua obtenção, atendendo o requisito acima quanto à embalagem;
 - ❖ No caso de congelamento, a CMR de aves deverá ser congelada em blocos ou volumes com espessura ou diâmetro de no máximo 15cm respectivamente e conservada em temperatura não superior a -18°C, no prazo máximo de 150 dias; e
 - ❖ Nos casos em que a CMR de aves sair do processamento com temperatura de no máximo 4°C, poderá ser acondicionada e armazenada em embalagens de volume de até 600Kg, desde que se mantenha esta temperatura, e por no máximo 24 horas.

Nota: Em todos os casos, deverão ser observados os padrões microbiológicos e proíbe-se o congelamento da CMR de aves resfriada se vencido o seu prazo de conservação na forma resfriada.

V. Transporte da Carne de Aves Mecanicamente Recuperada (CMR de aves):

- ❖ A CMR de aves poderá ser transportada resfriada em temperatura não superior a 4°C e tempo não superior a 24 horas a contar da sua data de produção;
- ❖ A CMR de aves poderá, alternativamente, ser transportada resfriada em temperatura não superior a 0°C por um tempo não superior a 72 horas a contar da data de produção, devendo-se considerar os padrões microbiológicos e a potencial oxidação da CMR de aves; e
- ❖ Nos casos em que a CMR de aves sair do processamento com temperatura de no máximo 4°C, poderá ser acondicionada e transportada em embalagens de volume de até 600Kg, desde que se mantenha esta temperatura, e por no máximo 24 horas.

Nota: O sistema de transporte deverá seguir os princípios das boas práticas de fabricação, sendo que o material em contato com a CMR de aves poderá ser plástico ou aço inoxidável, previamente limpo e desinfetado.

VI. Limpeza dos equipamentos: A higienização e sanitização dos equipamentos deverá ser contemplada no programa de autocontrole (PPHO) da empresa e deve-se efetuar em intervalo suficiente para garantir a higiene em cada turno de 8 horas de operação, segundo as boas práticas de manufatura;

VII. Características sensoriais:

- Cor: característica
- Odor: característico
- Textura: com aparência de carne moída (grânulos de carne)

VIII. Características Físico-Químicas

- Proteína (mínima): 14%
- Gordura (máxima): 15%
- Umidade (máxima): 73%
- Ferro (máximo): 2,50mg/100g
- Colágeno (máximo): 0,13g/100g
- PH: 6,40 a 6,80
- Teor de cálcio (máximo): 1,0% (base seca)
- Índice de peróxido (máximo): 0,5mEq KOH por kg de gordura

IX. Acondicionamento: A CMR de aves deverá ser acondicionada em recipientes/embalagens adequados que garantam as condições esperadas de armazenamento e estocagem e confirmam proteção contra contaminações.

Os estabelecimentos que pretendem produzir CMR de aves de acordo com as presentes disposições deverão submeter o processo de produção à aprovação da DREP/DIPOA, apresentando as seguintes informações:

- ❖ Modelo do equipamento a ser utilizado, suas características gerais e demais informações sobre seu funcionamento;
- ❖ Memorial descritivo do processo de produção, incluindo o tipo de matéria-prima a ser utilizado;
- ❖ Destinação do produto; e
- ❖ Identificação (rótulo) quando for o caso.

3.3.4.3.7 Produtos empanados de aves

Trata-se de produto regulamentado pelo Anexo III da Instrução Normativa MAPA nº 06, de 15 de fevereiro de 2001.

É autorizado o uso de pele (desde que atenda a proporção natural entre pele e carne) e o uso de CMS (para os produtos termo processados).

3.3.5 PROGRAMAS DE ANÁLISES OFICIAIS

3.3.5.1 PROGRAMAS GERAIS

As análises laboratoriais são necessárias para cumprir os requisitos relacionados à conformidade dos produtos de origem animal.

O serviço de inspeção (SIF) deve verificar a grade de sorteio enviada pela assessoria técnica do SIPOA para coleta de amostras em atendimento aos programas oficiais do DIPOA:

- a) Programa de Avaliação de Conformidade de Produtos de Origem Animal (PACPOA);
- b) Programa de Controle de *Listeria monocytogenes* em produtos de origem animal prontos para consumo; e
- c) Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes (PNCRC).

As análises a serem realizadas devem estar previstas em legislação, e estão listadas na grade de programação encaminhada ao SIF e ao SIPOA.

O servidor deverá avaliar se o estabelecimento está incluído na grade de sorteio e se o estabelecimento fabrica a categoria de produto a ser coletado.

Caso nenhuma destas informações esteja de acordo, o servidor deverá entrar em contato com o gestor do programa no SIPOA e enviar solicitação de alteração, inclusão ou exclusão das informações, adequando a realidade do estabelecimento ao programa. É preciso verificar a conformidade do lançamento de dados nos Mapas Estatísticos da PGA-SIGSIF.

Os procedimentos para coleta de amostras estão descritos no Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal e no Manual de Coleta de Amostras do PNCRC/MAPA. Demais instruções sobre procedimentos constam ainda no Manual Instrutivo do PNCRC e no Perguntas e Respostas – Programa de Controle de *Listeria monocytogenes* em Produtos de Origem Animal. Os manuais estão disponíveis no quadro de avisos da Plataforma PGA-SIGSIF e no sítio eletrônico MAPA.

Os resultados das análises laboratoriais devem ser compilados de modo a propiciar a uma formação de histórico por estabelecimento, produto e os resultados de cada um dos parâmetros.

Deve ser realizada a avaliação dos laudos e dos resultados dos ensaios analíticos.

As avaliações desses resultados devem ser, principalmente, em relação ao atendimento aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade e a demais legislações pertinentes, devendo ser adotadas as providências e as ações cabíveis em casos de resultados fora dos padrões.

Os prazos para coleta de amostras para os programas oficiais nem sempre coincidem com a frequência mínima de fiscalização do estabelecimento. Na medida em que for possível, as coletas de amostras devem ser realizadas concomitantemente com a fiscalização do estabelecimento.

3.3.5.2 PROGRAMA NACIONAL DE CONTROLE DE PATÓGENOS (PNCP)

A Instrução Normativa MAPA nº 20, de 21 de outubro de 2016, estabelece o controle e o monitoramento de *Salmonella* ssp. nos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte e nos estabelecimentos de abate de frangos, galinhas, perus de corte e reprodução, registrados no SIF, com objetivo de reduzir a prevalência desse agente e estabelecer um nível adequado de proteção ao consumidor.

3.3.5.2.1 Procedimentos gerais

É estabelecida a padronização dos seguintes procedimentos:

- a) Sempre que vier expresso no BS que o lote é positivo para salmonela, o SIF deverá verificar se o abatedouro adotou as medidas previstas na Instrução Normativa nº 20/2016, no art. 53 para *Salmonella* ssp. e no art. 54 para *Salmonella* Typhimurium ou *Salmonella* Enteritidis;
 - I. O não atendimento ao art. 53 da Instrução Normativa MAPA nº 20/2016 implica em lavratura de Auto de Infração (AI) com base no inciso IX do art. 496 do Decreto nº 9.013 de 2017 combinado com o art. 53 da Instrução Normativa MAPA nº 20/2016; e
 - II. O não atendimento ao art. 54 da Instrução Normativa MAPA nº 20/2016 implica em lavratura de AI com base no inciso XXVI do art. 496 do Decreto nº 9.013 de 2017 combinado com o art. 54 da Instrução Normativa MAPA nº 20/2016.
- b) Quando ocorrer violação do **ciclo de monitoramento de autocontrole** de *Salmonella* ssp. em frangos e perus o SIF deverá verificar se o estabelecimento identificou a causa da violação, revisou os programas de autocontrole, adotou ações corretivas e preventivas com o objetivo de restabelecer a conformidade em relação a esse agente;
 - I. Caso seja constatado que o estabelecimento não adotou tais ações, cabe autuação com base no inciso IX do art. 496 do Decreto nº 9.013 de 2017 combinado com o art. 57 da Instrução Normativa MAPA nº 20/2016.
- c) Quando ocorrer violação de um **ciclo oficial** de *Salmonella* ssp. em frangos e perus o SIF deverá notificar o estabelecimento e verificar se foram realizadas as ações descritas nos incisos I, II e III do art. 58 da Instrução Normativa MAPA nº 20/2016;
 - I. Caso o estabelecimento não comprove a adoção de tais ações, por meio de registros auditáveis, o SIF deverá lavrar AI com base no inciso IX do art. 496 do Decreto nº 9.013 de 2017 combinado com o art. 58 da Instrução Normativa MAPA nº 20/2016; e
 - II. Se a comprovação ao SIF das ações adotadas não ocorrer em até 20 (vinte) dias a contar da data de notificação, o AI terá como base o inciso XIII do art. 496 do Decreto nº 9.013 de 2017 combinado com o inciso III do art. 58 da Instrução Normativa MAPA nº 20/2016.
- d) Quando ocorrer violação de **dois ciclos oficiais** consecutivos de *Salmonella* ssp. em frangos e perus o SIF deverá notificar o estabelecimento e verificar se foram realizadas as ações descritas no art. 58 da IN nº 20/2016 e se foi solicitado aos seus fornecedores a intensificação das ações de biossegurança.
 - I. Caso o estabelecimento não comprove a adoção de tais ações, por meio de registros auditáveis, o SIF deverá lavrar AI com base no inciso IX do art. 496 do Decreto nº 9.013 de 2017 combinado com o art. 59 da Instrução Normativa MAPA nº 20/2016; e
 - II. Se a comprovação ao SIF das ações adotadas não ocorrer em até 20 (vinte) dias a contar da data de notificação, o AI terá como base o inciso XIII do art. 496 do Decreto nº 9.013 de 2017 combinado com o art. 59 da Instrução Normativa MAPA nº 20/2016.

- e) Quando ocorrer violação de **três ciclos oficiais** consecutivos de *Salmonella* ssp. em frangos e perus o SIF deverá notificar o estabelecimento e verificar se foram realizadas as ações descritas no art. 60 da Instrução Normativa MAPA nº 20/2016:
- I. Expedir o produto final somente após a realização de ensaio laboratorial de pesquisa de *Salmonella* ssp. em laboratórios credenciados;
 - II. Caso seja detectado *Salmonella* ssp. a cultura deverá ser tipificada para identificação do sorovar, podendo ser utilizados testes rápidos para identificar os sorovares de *Salmonella* Typhimurium, *Salmonella* Enteritidis ou salmonelas monofásicas de relevância em saúde pública, conforme escopo da Instrução Normativa MAPA nº 20/2016 disposto no inciso IV do art. 2º;
 - III. Caso seja identificada *Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Typhimurium ou salmonelas monofásicas a produção deverá ser diretamente destinada para tratamento térmico que garanta a eliminação do patógeno;
 - IV. Caso a análise laboratorial tenha excluído a presença de *Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Typhimurium ou salmonelas monofásicas, a produção poderá ser destinada para o comércio nacional, atendendo a legislação específica, e internacional desde que o país de destino não tenha restrição a *Salmonella* ssp. no Certificado Sanitário Internacional (CSI); e
 - V. Essas ações restritivas perdurarão até que se obtenha um ciclo oficial conforme (plano de amostragem n=8 c=2).

Caso o estabelecimento não comprove as ações adotadas, por meio de registros auditáveis, o SIF deverá lavrar AI com base no inciso IX do art. 496 do Decreto nº 9.013 de 2017 combinado com o art. 60 da Instrução Normativa MAPA nº 20/2016;

Caso seja constatado que o estabelecimento não sequestrou e destinou adequadamente a produção de lotes com resultado positivo para *Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Typhimurium ou salmonelas monofásicas, cabe lavratura de AI com base no inciso XXVI do Decreto nº 9.013 de 2017 combinado com o inciso III do art. 60 da Instrução Normativa MAPA nº 20/2016.

- f) A suspensão da certificação sanitária internacional do estabelecimento, prevista no art. 69 da Instrução Normativa MAPA nº 20/2016, **poderá** ocorrer quando:
- I. Houver determinação do DIPOA em função do histórico e do descumprimento dos requisitos sanitários para *Salmonella* ssp. previstos na certificação;
 - II. O SIF local e SIPOA poderão solicitar avaliação pelo DIPOA da suspensão da certificação sanitária internacional a qualquer momento e desde que:
 - ❖ Tenha sido evidenciado perda do controle do processo resultando em sequência de resultados positivos para *Salmonella* ssp. (número de amostras positivas acima do número aceitável - c) antes mesmo de concluir o ciclo;
 - ❖ Violação de mais de três ciclos oficiais sem demonstração do restabelecimento do controle do processo; e
 - ❖ Ocorrência de seguidas notificações internacionais.
- g) Quando houver identificação dos sorovares de *Salmonella* Typhimurium ou *Salmonella* Enteritidis em amostra **do ciclo oficial**, o SIF deverá notificar o estabelecimento para adoção das medidas previstas nos incisos I a IV do art. 61 da Instrução Normativa MAPA nº 20/2016.
- I. Caso o estabelecimento não comprove a adoção de tais ações, por meio de registros auditáveis, o SIF deverá lavrar AI com base no inciso IX do art. 496 do Decreto nº 9.013 de 2017 combinado com o art. 61 da Instrução Normativa MAPA nº 20/2016; e
 - II. Se a comprovação ao SIF das ações adotadas não ocorrer em até 20 (vinte) dias a contar da data de notificação, o AI terá como base o inciso XIII do art. 496 do Decreto nº 9.013 de 2017 combinado com o inciso III do art. 61 da Instrução Normativa MAPA nº 20/2016.

- h) Caso o ciclo oficial seja violado antes de sua finalização, o SIF local deverá notificar o estabelecimento e adotar as medidas descritas acima, nos itens "c", "d" e "e", conforme o caso;
- i) A violação do ciclo oficial por si só não caracteriza infração ou descumprimento de legislação sanitária, portanto, não enseja a lavratura de AI; e
- j) Orienta-se que os processos de autos de infração que estejam em análise e tenham sido motivados **unicamente** por violação de ciclo oficial, sejam julgados como improcedentes.

3.3.5.2.2 Procedimentos a se adotar perante a solicitação de que as amostras do ciclo oficial sejam coletadas em um tempo menor

Quando o estabelecimento considerar que o controle de salmonela tenha se restabelecido, poderá solicitar ao SIF que as amostras do ciclo oficial sejam coletadas em um intervalo de tempo menor, desde que autorizado pelo DIPOA. Conforme previsto no § 1º do art. 69 da Instrução Normativa MAPA nº 20, de 21 de outubro de 2016, deve ser observado que:

- a) A coleta não poderá ser inferior a uma amostra semanal, conforme previsto no § 2º do art. 69 da Instrução Normativa nº 20/2016;
- b) Não será necessária a finalização do ciclo oficial em execução para que seja realizada a coleta em intervalo de tempo menor. Essas coletas poderão ser iniciadas a qualquer momento durante a execução do ciclo oficial;
- c) Ao avaliar essa solicitação, o SIF deverá verificar e informar em seu parecer se o estabelecimento possui, a partir da data de suspensão da certificação sanitária internacional, o último ciclo de autocontrole completo, sem violação e sem detecção de *Salmonella* Enteritidis ou Typhimurium;
- d) O SIF deverá avaliar e emitir parecer conclusivo sobre as medidas adotadas pelo estabelecimento e sua efetividade em restabelecer o controle de salmonela respeitando o nível aceitável definido pela Instrução Normativa MAPA nº 20, de 2016;
- e) No parecer do SIF também deverá ser informado o Laboratório Federal de Defesa Agropecuária (LFDA) para onde são enviadas as amostras dos ciclos oficiais para controle de *Salmonella* spp., o correio eletrônico e telefone de contato com o SIF;
- f) O processo SEI deverá ser encaminhado pelo SIF para a CRISC/CGPE/DIPOA. Ao enviar o processo, utilizar a ferramenta para envio automático de mensagem eletrônica para alertar a CRISC sobre a demanda; e
- g) A CRISC/CGPE ao emitir parecer favorável à execução do ciclo oficial em intervalo de tempo menor, enviará o processo concomitantemente ao SIF e ao Laboratório Federal de Defesa Agropecuária (LFDA) de destino das amostras. Também será utilizada a ferramenta de envio automático de mensagem eletrônica para alertar o SIF e o LFDA sobre a tramitação do processo.

3.3.5.2.3 Abate em separado de lotes de aves positivas para *Salmonella* spp.

As aves oriundas de núcleos identificados como positivos para *Salmonella* spp. de que trata o art. 53 da Instrução Normativa MAPA nº 20, de 2016, devem ser abatidas em separado, seguido de higienização dos equipamentos e instalações. Deve ser observado:

- a) A proibição de serem abatidas de forma concomitante, em linhas de produção paralelas, aves oriundas de núcleos positivos e de núcleos negativos;
- b) A obrigatoriedade de higienização das instalações quando houver o abate de aves oriundas de núcleos negativos, após o abate de aves de núcleos positivos; e
- c) A impossibilidade de ser autorizado pelo SIF que o estabelecimento registrado proceda ao abate intercalado de aves oriundas de núcleos positivos e núcleos negativos. Esta restrição impede, inclusive, que o estabelecimento considere as aves oriundas de núcleos negativos como se fossem de núcleos "positivos".

3.3.5.2.4 Tratamento térmico previsto para lotes positivos para *Salmonella*

O tratamento térmico a que se refere o inciso II do art. 54 da Instrução Normativa nº 20/2016, deve ser capaz de reduzir de 6,5 a 7,0 log de *Salmonella*, o que pode ser obtido com os seguintes binômios:

- a) 71,1°C por 3 minutos; ou
- b) 72°C por 15 segundos.

É considerado que os patógenos envolvidos nas principais causas de condenação e destinação ao aproveitamento condicional são inativados a uma temperatura de 72°C por 15 segundos em sua forma vegetativa.

3.3.6 Apuração de demandas de ouvidoria e outras

Tratamos aqui de demandas da Ouvidoria e das demandas de outros órgãos públicos como Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS), Vigilância Sanitária (VISA) Municipal, Polícia Federal, Receita Estadual e Federal, entre outros.

Cada demanda deve ser tratada em processo eletrônico próprio e individual, contendo o histórico da sua tratativa de forma independente e ordenada e, então, este processo deve ser relacionado ao processo da fiscalização de rotina.

No caso de denúncias, o denunciante deve ser orientado a encaminhar a denúncia aos canais de Ouvidoria do MAPA. A equipe de ouvidores é capacitada para realizar a tratativa apropriada sobre a denúncia, de acordo com as normas que regem o assunto. Caso o servidor do DIPOA receba a denúncia diretamente, ele mesmo deve proceder com o seu encaminhamento imediato à Ouvidoria do MAPA e não dar publicidade ao conteúdo da denúncia ou a elemento de identificação do denunciante.

Podem ser utilizados os seguintes canais de atendimento da Ouvidoria/MAPA:

- a) Endereço eletrônico: ouvidoria@agricultura.gov.br , quando a manifestação for recebida originalmente por correio eletrônico;
- b) SEI: Iniciar processo do tipo “Ouvidoria: Denúncia” em nível de acesso “Restrito”, conforme orientações contidas em ato normativo do Núcleo Gestor do Processo Administrativo Eletrônico – Nuproc/Mapa, e encaminhar para a unidade OUV-OUVIDORIA, nas demais hipóteses; ou
- c) Sistema de Ouvidoria do Poder Executivo federal, nos canais da Ouvidoria divulgados no portal do MAPA (https://www.gov.br/agricultura/pt-br/canais_atendimento/ouvidoria) ou através do link da Plataforma Integrada de Ouvidoria e Acesso à Informação - Fala.BR, desenvolvido e mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://falabr.cgu.gov.br/publico/Manifestacao/SelecionarTipoManifestacao.aspx?ReturnUrl=%2f>).

Os procedimentos para apuração de demandas da Ouvidoria relacionadas à solicitação de providências, reclamação e denúncia devem seguir as orientações específicas do DIPOA.

Uma vez lhe atribuída a demanda, o servidor do DIPOA deve adotar as providências pertinentes, conforme as orientações descritas no respectivo processo eletrônico, inclusive as do SIPOA que coordena as ações, e observando o sigilo necessário ao caso.

3.3.7 Inspeção periódica baseada em risco

A inspeção com base em risco visa identificar os fatores de risco para a proteção da saúde dos consumidores, determinar prioridades e alocar recursos efetivamente e eficientemente. Desta forma, a inspeção deve ser intensificada quando os perigos podem trazer consequências sérias à saúde do consumidor ou quando os produtos possuem maior risco de contaminação (FAO, 2008).

O método de inspeção baseado no risco propõe priorizar as inspeções com ênfase no processo e nos controles implementados pelos estabelecimentos, que tem como intuito monitorar os pontos críticos de controle e mitigar os riscos de ordem higiênico sanitária ou de adulterações.

3.3.7.1 INSPEÇÃO PRÉVIA

O Servidor responsável pelo SIF deverá avaliar a documentação que está disposta nos sistemas do MAPA.

Antes de iniciar a fiscalização/verificação *in loco*, é importante que o servidor conheça previamente os programas de autocontrole (PACs) do estabelecimento.

Quando do conhecimento dos programas de autocontrole do estabelecimento, é necessário que seja realizada uma análise crítica, avaliando se os mesmos encontram-se embasados técnica e cientificamente, bem como dentro dos conceitos estipulados para cada programa (Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO, Boas Práticas de Fabricação - BPF, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC, Rastreabilidade, entre outros) e se estão descritos de forma a contemplar todos os procedimentos executados no estabelecimento, contendo as frequências de monitoramento e verificação, os limites previstos, as medidas corretivas e preventivas para as possíveis não conformidades encontradas, as formas de registro e uma avaliação sobre a eficiência do programa quando pertinente.

Uma vez conhecidos os programas de autocontrole, é possível proceder a um prévio levantamento de dados sobre o estabelecimento e a sua situação.

Esse levantamento prévio de dados sobre o estabelecimento pode incluir:

- a) Atividades e capacidades de processamento autorizadas;
- b) Verificação do lançamento de informações nos Mapas Estatísticos;
- c) Resultados em laudos de análises laboratoriais oficiais;
- d) Demandas de Ouvidoria e/ou de outros órgãos, como sobre a situação, os produtos e as atividades do estabelecimento;
- e) Histórico de infrações (autos de infração) do estabelecimento; e
- f) Histórico de fiscalizações anteriores, bem como possíveis pendências em planos de ação ou na resolução de não conformidades.

A coleta e a análise prévia de dados são capazes de otimizar o tempo da fiscalização, bem como servir de base para o servidor responsável direcionar a sua atuação.

3.3.7.2 INSPEÇÃO *IN LOCO*

A premissa dos programas de autocontrole fundamenta-se na responsabilidade dos estabelecimentos em garantir a qualidade higiênico-sanitária e tecnológica dos seus produtos, através de um Sistema de Controle de Qualidade capaz de se antecipar à materialização dos perigos à saúde pública e de outros atributos de qualidade, gerando registros e informações, de forma que o sistema possa ser continuamente verificado pelo SIF.

A verificação oficial fundamenta-se na inspeção física, na observação direta e na comparação dos resultados obtidos com os registros de monitoramento preparados e executados pelo estabelecimento. Para tal, o SIF local deve desenvolver, previamente, o Plano de Inspeção que será aplicado durante os procedimentos de verificação.

O primeiro passo para estabelecer o Plano de Inspeção, próprio de cada SIF, consiste em elaborar um diagrama de fluxo, partindo do leiaute do estabelecimento, relacionando, todas as seções ou setores envolvidos na produção e os equipamentos e utensílios envolvidos no processo. Cada seção ou setor com seus respectivos equipamentos e utensílios representam uma Área de Inspeção (AI). A Área de Inspeção inclui forro, paredes, pisos, drenos, equipamentos e outras estruturas eventualmente presentes. Salientamos que as áreas externas e instalações acessórias (almoxarifado, depósitos, banheiros, vestiários etc.) também devem ser consideradas como áreas de inspeção.

Estabelecidas as áreas de inspeção, o SIF local relaciona estas áreas, conforme seus limites físicos, atribuindo a cada área um número sequencial. Estas áreas deverão ser informadas à empresa, visando facilitar os mecanismos de trabalho no cotejo dos registros.

As instalações, equipamentos e os procedimentos operacionais que são realizados na indústria devem ser avaliados na verificação oficial de acordo com os elementos de inspeção que constam na Norma Interna DIPOA nº 01, de 08 de março de 2017, e no plano ou roteiro de inspeção elaborado pela inspeção federal local.

Todos os elementos de inspeção devem ser avaliados *in loco* com o preenchimento da parte I do anexo II da Norma Interna DIPOA nº 01, de 08 de março de 2017, de acordo com o caráter de inspeção do estabelecimento (permanente) e a frequência prevista.

3.3.7.3 VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL

3.3.7.3.1 Orientações gerais

A verificação dos Programas de Autocontrole (PACs) deve ser realizada conforme definido na Norma Interna DIPOA nº 01, de 08 de março de 2017, incluindo a avaliação *in loco* e a avaliação documental do estabelecimento.

Deve ser observado se há compatibilidade entre os registros de autocontrole gerados e o que foi verificado na fiscalização *in loco*.

A verificação oficial *in loco*, deve ser cotejada com a verificação documental, para fins de auxiliar no diagnóstico das não conformidades constatadas (por exemplo: PAC incompleto, não conformidades de monitoramento, não conformidades de registro, não conformidades na execução de medidas corretivas e correta destinação de produtos no caso de identificação de não conformidades).

Lembramos que um exame documental deve observar, inclusive, as seguintes condições:

- a) Autenticidade: constatar se a documentação é fidedigna;
- b) Normalidade: constatar que o procedimento se refere à operação normal e de acordo com o previsto no PAC;
- c) Aprovação: verificação de que a operação e os documentos foram aprovados por pessoa autorizada;
- d) Registro: comprovar que o registro dos procedimentos foi adequado, a documentação é hábil e houve correspondência; e
- e) Não contenha emendas ou rasuras, nos casos de registro em meio físico.

Para realização da fiscalização documental é necessário solicitar os manuais dos programas de autocontrole da empresa e os seus respectivos registros, como planilhas, laudos, certificados etc. Estes registros devem corresponder ao período das atividades fabris entre a última fiscalização e a atual.

Verificar se os programas de autocontrole contemplam todas as medidas da empresa que garantam o controle daquele elemento, com as respectivas medidas corretivas e preventivas, assim como a previsão de medidas sobre o produto, quando for o caso.

Verificar se o PAC contém informações sobre a quem cabe a execução de cada programa e se apresenta de forma clara qual a responsabilidade imputada ao Controle de Qualidade e ao Responsável Técnico da empresa, bem como aos demais integrantes da equipe gerencial e operacional.

Se houver serviços terceirizados, verificar se foram informados em cada programa, como por exemplo: serviços de manutenção, serviços de lavanderia, serviços de controle de pragas, entre outros.

Avaliar se a legislação citada nos programas de autocontrole está atualizada. Se for verificado citação de normas revogadas, deve-se notificar a empresa.

Verificar se os programas de autocontrole estão embasados na legislação nacional ou, quando não houver norma vigente, se possuem embasamento técnico e científico, fundamentados com base nos princípios e diretrizes do *Codex Alimentarius*, naquilo que couber.

O efetivo funcionamento dos programas de autocontrole é fundamental para que as não conformidades observadas *in loco* sejam solucionadas de forma eficaz e sejam prevenidas as recorrências.

A amostragem sobre os registros de controle deve ser com base na Norma Interna DIPOA nº 01, de 08 de março de 2017.

Avaliar se os registros apresentam o monitoramento realizado, com as respectivas medidas corretivas (com prazo para cumprimento, se necessário e aplicável), bem como a verificação da efetividade da ação aplicada, e se estão datados e assinados.

É recomendável que as planilhas utilizadas para registro de monitoramento, ação preventiva e corretiva, possuam identificação (nome e numeração, por exemplo) e sejam correlacionadas ao respectivo PAC.

Deve-se avaliar se os registros estão sendo realizados na frequência estipulada no PAC e se possuem elementos que comprovem a sua autenticidade, ou seja, sem evidências de adulterações desses registros.

A frequência de registros, monitoramento e verificação é estipulada pelos responsáveis pelos programas de autocontrole. Para se questionar a frequência estipulada, é importante observar a sua fundamentação, bem como levantar evidências de que não é efetiva.

No caso de uso pelo estabelecimento do registro eletrônico ou mesmo o uso de aplicativo para registro das planilhas do autocontrole, o estabelecimento deve garantir a segurança, integridade e a disponibilidade da informação, conforme disposto no §2º-A do artigo 74 e o artigo 76 do Decreto nº 9.013, de 2017.

Verificar se o sistema eletrônico mantém registro de alterações, porventura efetuadas, e se são registradas no banco de dados (cadastro, inclusão e alteração) de forma que não seja possível editar estas informações posteriormente, possibilitando adulterações dos registros de monitoramento e de medidas.

Diante da observação de uma não conformidade *in loco*, a verificação documental deve observar, inclusive, se:

- I. O monitoramento da área onde se constatou a não conformidade está contemplado no PAC;
- II. A frequência prevista de monitoramento é adequada;
- III. A não conformidade foi registrada pela empresa;
- IV. As medidas preventivas propostas são concretas, mensuráveis e indicam de fato o que será alterado em seus procedimentos, para evitar a reincidência das não conformidades apontadas (devem indicar quais planilhas de monitoramentos serão criadas/alteradas, quais frequências de monitoramento ou limites serão modificados, quais as exatas modificações nos programas de autocontroles que serão implementadas, quem será treinado, entre outros);
- V. Há previsão de medida corretiva descrita com prazo para execução e se os prazos previstos são compatíveis com o risco ou facilidade de correção; e
- VI. A medida corretiva está dentro do prazo previsto.

Caso os itens acima sejam atendidos, há evidências de que a empresa detém o controle do processo industrial e não deve ser registrada a não conformidade. Caso contrário, devemos avaliar se a deficiência é no PAC ou nos registros.

Assim, ao finalizar a fiscalização, o Serviço de Inspeção obterá um diagnóstico sobre a capacidade da empresa em garantir o desempenho dos seus programas de autocontrole.

A descrição de cada não conformidade constatada durante os procedimentos de avaliação documental deve ser objetiva, clara e específica, de modo que todos sejam capazes de compreender objetivamente qual é a não conformidade em causa e, dessa forma, ser possível atuar sobre tal.

A avaliação documental que implicar em constatação de não conformidade que represente risco à saúde pública e/ou às demais garantias previstas ao consumidor deverá resultar em adoção das ações fiscais cabíveis e proporcionais aos achados.

Na avaliação documental que implicar em constatação de não conformidades que não representem risco à saúde pública e/ou às demais garantias previstas ao consumidor, serão apontadas as não conformidades e solicitado o plano de ação ao estabelecimento.

No caso de estabelecimentos de fiscalização periódica (unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos), o cumprimento do plano de ação será acompanhado, remotamente, pela equipe de inspeção, solicitando ao estabelecimento o envio de evidências, inclusive registros fotográficos, quando cabível, que comprovem a eficácia das medidas adotadas. A verificação *in loco* dessas medidas adotadas será realizada na próxima fiscalização do estabelecimento ou quando houver necessidade de deslocamento de servidores para coleta de amostras para atendimento aos programas oficiais.



3.3.7.3.2 Programas de Autocontrole

A seguir, descreveremos algumas particularidades a serem observadas na fiscalização documental dos programas de autocontrole:

3.3.7.3.2.1 Manutenção

A fiscalização deverá avaliar:

- a) Se houve a disponibilização de uma lista com todos os equipamentos previstos no projeto aprovado da indústria, a forma de identificação destes equipamentos (numeração, códigos, ou outra forma que se possa identificar o equipamento nos processos) e a localização destes;
- b) Se há instruções sobre como e quando a equipe de manutenção irá realizar as atividades de manutenção, seguindo um procedimento operacional que impeça a contaminação dos produtos durante esta atividade;
- c) Se há informações sobre os lubrificantes utilizados em rolamentos ou outros equipamentos que possam entrar em contato com os produtos e observar a informação sobre o grau alimentício destes lubrificantes;
- d) Se, no programa escrito e implantado de manutenção corretiva e preventiva, constam as seguintes informações:
 - I. A descrição dos setores;
 - II. A frequência de monitoramento nos setores;
 - III. A relação de todos os equipamentos com a respectiva frequência de manutenção preventiva; e
 - IV. As medidas corretivas em relação a instalação, ao equipamento e ao produto, quando couber (Por exemplo: no caso de uma condensação pingando sobre o produto exposto: paralisar produção/setor/linha, a depender do caso, até: avaliar/analisar produto/descartar etc.).
- e) Se existem procedimentos de monitoramento que possam identificar as situações emergenciais que exigem medida imediata. Se preveem procedimentos contra eventuais riscos decorrentes da própria atividade de manutenção, como na parada do funcionamento de seções, de equipamentos e de linhas de produção. E, se existem procedimentos de higienização após a realização da manutenção em equipamentos ou instalações;
- f) Se foi contemplado um cronograma para a manutenção preventiva de todos os setores e equipamentos, aberturas, piso, teto, forro, portas e janelas, vestiários, sanitários, barreiras sanitárias, e se o estabelecimento industrial cumpre com a frequência estipulada no cronograma;
- g) Sobre a iluminação, se foram descritos no programa todas as condições que se referem a iluminação e a intensidade da iluminação, o controle e a frequência com que são realizadas as medições, bem como as medidas preventivas e corretivas sobre não conformidades nas condições estipuladas pelo estabelecimento;
- h) Sobre a ventilação, se no programa estão previstos os equipamentos utilizados para climatização e para a exaustão dos ambientes, bem como a descrição da presença de telas e cortinas de ar nos acessos pertinentes;
- i) Sobre a verificação da calibração (aferição), se há descrição das etapas desenvolvidas dentro das atividades de rotina do estabelecimento, com a especificação de todos os instrumentos de controle do processo (termômetros, por exemplo) e os intervalos de tempo pré-determinados, com base no padrão estabelecido pela indústria. Se o estabelecimento possui a descrição dos procedimentos de monitoramento e das medidas corretivas adotadas quando se detecta uma não conformidade no instrumento de medição, de modo a impedir seu uso neste estado, ou, quando for o caso, registrar o fator de correção previsto para este instrumento, a fim de evitar que o processo produtivo seja monitorado de forma imprecisa. Os registros de aferição devem ser observados;

- j) Sobre a calibração, se o programa descreve os procedimentos de calibração dos instrumentos de medição, se há cronograma de envio do instrumento a ser calibrado para instituições autorizadas, com registros auditáveis, e se o estabelecimento realiza a análise crítica dos certificados de calibração, bem como se possui a identificação de cada instrumento ou dispositivo de forma a assegurar a sua correlação;
- k) Sobre águas residuais, se o programa descreve como e para onde se dará o seu escoamento. Se há descrição sobre a declividade dos pisos e o controle do sistema de recolhimento das águas residuais, com monitoramento, medidas preventivas e corretivas; e
- l) Se há descrição da drenagem dos equipamentos diretamente para tubulações de efluentes ou para calhas específicas e se há monitoramento.

3.3.7.3.2.2 Água de abastecimento

A fiscalização deverá avaliar:

- a) Se há descrição sobre a origem da água a ser utilizada no estabelecimento e sobre a possibilidade de alternativas de recebimento de água em caso de não conformidades no abastecimento;
- b) Se os sistemas de tratamento realizados para garantir a potabilidade da água nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis são adequados, de acordo com a origem da fonte de abastecimento (pública ou privada) e se está prevista a cloração da água. A água clorada deve atender aos padrões de potabilidade definidos pela Portaria GM/MS nº 888, de 04 de maio de 2021, e orientações específicas do DIPOA sobre a aplicabilidade desses parâmetros aos estabelecimentos de produtos de origem animal;
- c) Se o programa contempla os pontos de coleta de água, com a identificação destes pontos, bem como se contempla as frequências de coletas e os parâmetros analisados;
- d) Se o programa contempla as referências e os padrões determinados na legislação do órgão competente, a forma de monitoramento destes padrões, bem como as medidas corretivas e as medidas preventivas em caso de não conformidade;
- e) Se o monitoramento do gelo está contemplado neste programa;
- f) Deve ser verificado se o programa descreve as formas de armazenamento e distribuição da água e do gelo, bem como se prevê um cronograma de análises para avaliação de conformidade;
- g) Se há descrição dos equipamentos utilizados para a cloração da água, como o dosador de cloro, por exemplo, e o respectivo sistema de alerta utilizado (luminoso e/ou sonoro) quando detectadas dosagens divergentes do estabelecido;
- h) Se há no programa descrito o tipo de proteção utilizada sobre a fonte de água, canalização e reservatório, contra qualquer tipo de contaminação;
- i) Quando pertinente, se há descrição do sistema de provimento de água quente ou vapor, para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios. E, neste caso, se as tubulações estão identificadas. Esse sistema de água quente ou vapor pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor, as quais devem ser apresentadas; e
- j) Qual a forma de manutenção e de higienização dos reservatórios de água e gelo, avaliando o procedimento operacional e o respectivo cronograma de procedimentos, se isto já não estiver descrito em outro PAC.

3.3.7.3.2.3 Recirculação da água do pré-chiller e chiller

Em análise do que rege a Portaria MAPA nº 210/1998, e com o único objetivo de preservação da temperatura da água dos tanques de pré-chiller e chiller, é compreendido que o procedimento de recirculação da água pode ser admitido desde que sejam obedecidas duas condições fundamentais:

- a) A água a ser recirculada só pode retornar para tanque de estágio anterior (ou no máximo para o mesmo tanque da qual foi recolhida); e
- b) Não se pode admitir que a água que retorna aos tanques seja contabilizada para o cálculo de renovação da água nos tanques conforme preconiza a Portaria MAPA nº 210/1998.

3.3.7.3.2.4 Controle Integrado de Pragas

A fiscalização deverá avaliar:

- a) Se o programa descreve as formas de controle de pragas, com a identificação do tipo de isca e das armadilhas que irá utilizar, contemplados no mapa de iscas e armadilhas;
- b) Se há informação sobre as principais pragas que serão monitoradas, de acordo com as atividades do estabelecimento e o seu entorno, e se consta descrição da frequência de monitoramento e das medidas preventivas e corretivas a serem adotadas em caso de não conformidades;
- c) Se o programa descreve todas as substâncias químicas e biológicas ou métodos físicos, como armadilhas, utilizados no controle de pragas do estabelecimento. As substâncias devem ter seu uso aprovado pelo órgão público competente;
- d) No caso do controle de pragas ser realizado por empresas terceiras, se os documentos comprobatórios com a descrição de todos os procedimentos e substâncias utilizadas estão descritos no PAC e se os contratos apresentados estão válidos. Pode ser observado de que forma a unidade industrial realiza a verificação sobre os registros de monitoramento da empresa terceirizada; e
- e) Se o programa estabelece procedimentos de monitoramento capazes de identificar situações emergenciais que exigem medida imediata, bem como prevê as medidas preventivas e corretivas sobre estas situações emergenciais.

3.3.7.3.2.5 Higiene Industrial e Operacional

A fiscalização deverá avaliar:

- a) Se o programa contempla todos os procedimentos de limpeza e sanitização que serão executados antes das operações (pré-operacionais) e durante as operações (operacionais);
- b) Se há descrição detalhada dos procedimentos realizados para a limpeza e higienização de todas as instalações, equipamentos e utensílios utilizados no processo industrial (aplicação das substâncias, tempo de contato, enxague etc.) e se há correlação com todos os equipamentos informados no programa de manutenção;
- c) Se as substâncias e produtos químicos utilizados para os procedimentos estão informadas e se possuem registro junto ao órgão regulador da saúde competente, com seu uso autorizado para indústrias de alimentos. Verificar se as respectivas fichas técnicas destas substâncias constam anexadas ao programa;
- d) Se o programa prevê nas planilhas de monitoramento a data e a hora dos procedimentos, bem como a descrição da sua frequência de execução e de monitoramento, além das medidas corretivas para o caso de não conformidades;
- e) Se as medidas corretivas de higiene industrial estão descritas de modo que mantenham a sua condição sanitária e sejam prevenidas novas ocorrências de não conformidades, como, por exemplo, quando houver algum tipo de contaminação direta ou alteração dos produtos; e
- f) Se está contemplada uma avaliação sobre a eficiência do programa de higiene industrial e operacional, incluindo a realização de análises das superfícies de estruturas e equipamentos.

3.3.7.3.2.6 Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários

A fiscalização deverá avaliar:

- a) Se o programa aborda todos os aspectos de treinamento sobre hábitos higiênicos dos funcionários, a forma de registro destes treinamentos, bem como a sua frequência de realização. O conteúdo dos treinamentos e a forma de apresentação devem ser descritos no PAC. As listas de presença dos treinamentos devem ser disponibilizadas juntamente com o PAC;
- b) As informações de como será realizado o controle de saúde dos funcionários, de acordo com o programa de saúde ocupacional atualizado. As carteiras de saúde ou atestados de saúde de todos os funcionários devem ser disponibilizadas juntamente com o PAC;
- c) Se estão descritos todos os procedimentos de conduta pessoal diária, como a lavagem e higienização das mãos e antebraços à entrada das unidades industriais, bem como os procedimentos de uso de máscara e luvas, além do vestuário. As planilhas de monitoramento dos hábitos higiênicos devem estar identificadas e serem disponibilizadas para verificação; e
- d) Se há descrição sobre o uso de uniformes e acessórios pelos funcionários, inclusive quando houver áreas restritas ou outras que requerem uso de roupa especial. Se houver funcionários terceirizados no estabelecimento, verificar se estão citados e são contemplados neste programa.

3.3.7.3.2.7 Procedimentos sanitários operacionais (PSO)

A fiscalização deverá avaliar:

- a) Se neste programa se apresentam os procedimentos de limpeza e de utilização dos equipamentos, utensílios e instrumentos de trabalho durante as operações industriais nas diversas seções do estabelecimento, com a identificação de todas as superfícies que têm contato direto com a matéria-prima ou com os produtos. Bem como, se há a descrição de todas as operações de forma a prevenir contrafluxos e contaminação cruzada de matéria-prima, produtos e insumos. A frequência de monitoramento deve ser avaliada, bem como verificadas as planilhas utilizadas para o controle;
- b) Se o programa contempla os recipientes, contentores e veículos de transporte com a descrição e o monitoramento sobre as suas condições sanitárias quando estes estão em contato com os produtos;
- c) Se há a descrição do fluxo de cada etapa do processo, para que possam ser identificadas eventuais não conformidades operacionais que possam comprometer a condição higiênico-sanitária do produto. Deve ser prevista a separação dos produtos comestíveis dos não comestíveis, bem como a respectiva identificação dos recipientes ou contentores; e
- d) Se há uma avaliação sobre a eficiência dos procedimentos descritos no PSO, por exemplo, em relação ao uso de facas e luvas higienizadas.



3.3.7.3.2.8 Controle da matéria-prima

A fiscalização deverá avaliar:

- a) Se estão descritas as condições de armazenamento e integridade das embalagens primárias e secundárias, dos ingredientes, insumos e aditivos.
- b) Se há descrição dos procedimentos e requisitos para a recepção de matéria-prima, ingredientes e produtos, e sobre os documentos que são exigidos quando da entrada destes no estabelecimento (notas fiscais, documentos sanitários, laudos dos fornecedores etc.), bem como sobre os requisitos de seleção de fornecedores, contemplados os padrões básicos de aceitabilidade e as medidas de monitoramento, preventivas e corretivas em caso de não conformidades; e
- c) Se o programa prevê o registro dos insumos em formulário de acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 49, de 14 de setembro de 2006.

3.3.7.3.2.9 Controle de temperatura

A fiscalização deverá avaliar:

- a) Se o programa contempla os parâmetros de temperatura de operação dos ambientes industriais, das matérias-primas e dos produtos em todas as fases de processamento, desde a recepção até a expedição;
- b) Se está descrita de que maneira será realizado esse controle das temperaturas de todos os ambientes industriais, etapas do processo produtivo, e de matéria-prima e produtos, as formas de registro, frequência, medidas de controle e medidas preventivas e corretivas em caso de não conformidades;
- c) Deve ser avaliado se há descrição dos instrumentos utilizados nas mensurações de temperatura, sobre a sua calibração e a forma de registro desta operação;
- d) Se as temperaturas descritas e utilizadas pelo estabelecimento atendem aos dispositivos regulamentares ou, na ausência destes, se são fundamentadas com base técnico-científica. Observar a inclusão do monitoramento da temperatura nos processos de descongelamento de matérias-primas e produtos;
- e) Se constam registros sobre as variações de temperatura durante o processo e se o estabelecimento é capaz de identificar a tendência de eventuais não conformidades e a eficácia das medidas de controle implementadas; e
- f) Se o estabelecimento realiza o processamento térmico atendendo os respectivos regulamentos técnicos para as operações de cozimento e para a esterilização comercial.

3.3.7.3.2.10 APPCC

A fiscalização deverá avaliar:

- a) Se o plano APPCC se encontra de acordo com as recomendações do *Codex Alimentarius*: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos (General Principles Of Food Hygiene) ou CXC 1-1969, contendo a aplicação prática de todos os seus princípios;
- b) Se todos os perigos estão listados para cada produto e se há embasamento técnico e científico para mitigar os riscos envolvidos; e
- c) Sobre o cumprimento do plano, apontando as não conformidades quando:
 - I. O programa não apresenta os requisitos em legislação;
 - II. O estabelecimento não executa os procedimentos previstos no plano;
 - III. Há não conformidades na definição das medidas preventivas e corretivas; e
 - IV. Há não conformidades na forma prevista para a manutenção dos registros.

3.3.7.3.2.11 Análises laboratoriais (programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)

A fiscalização deverá avaliar:

a) Se há um plano de amostragem para análises físico-químicas, microbiológicas e outras, de acordo com os produtos elaborados, possuindo base científica e parâmetros de referência que atendam a legislação vigente. Se a fundamentação estatística do plano amostral está descrita, e a referência utilizada citada;



b) Se os micro-organismos que serão analisados estão citados e de acordo com o previsto na legislação e regulamentos técnicos. Assim como, sobre os analitos físico-químicos que serão pesquisados para se verificar a conformidade do produto. Se as avaliações organolépticas ou sensoriais estão descritas. Se a frequência de realização destas análises assegura a conformidade dos produtos. E, se há descrição das medidas de controle, medidas corretivas no caso de não conformidades (análises fora do padrão) sobre produtos e sobre processos;

c) Se o programa prevê análises de superfícies de utensílios e equipamentos que comprovem a eficácia do PPHO;

d) No caso de laboratório da própria empresa, observar se há registros de treinamento dos analistas. Avaliar se o programa possui a descrição dos procedimentos de coleta ou da realização da técnica analítica, conforme o caso e o produto;

e) Se o estabelecimento realiza a análise crítica dos resultados das análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo (nos laudos, certificados ou em planilha, se em conformidade ou não) e se existe controle sobre o cumprimento das frequências previstas; e

f) Se estão descritas as medidas adotadas pela empresa também frente a resultados oficiais não conformes e se empresa aplica o correto destino aos produtos que apresentaram não conformidades, adotando as devidas medidas corretivas e medidas de controle para evitar a recorrência destas não conformidades.

3.3.7.3.2.12 Controle de formulação de produtos e combate à fraude

A fiscalização deverá avaliar:

a) Se o programa contempla registro e monitoramento do controle de formulações, medidas corretivas e preventivas, a fim de evitar que seus produtos sejam elaborados em desacordo com a formulação aprovada; e

b) Se o programa contempla a descrição de como será a utilização e o controle de aditivos químicos e coadjuvantes de tecnologia que façam parte do processo de fabricação, desde que constem como autorizados pelo órgão regulador da saúde e possuam autorização tecnológica de uso pelo MAPA.

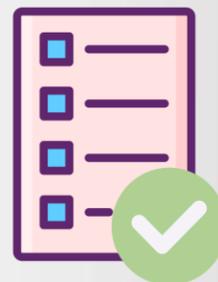
3.3.7.3.2.13 Rastreabilidade e recolhimento

A fiscalização deverá avaliar:

- a) Se o programa descreve qual o conceito de lote que será utilizado pelo estabelecimento, podendo estar em consonância com a definição de lote prevista no CODEX CAC/GL 50-2004, se aplicável;
- b) Se o estabelecimento descreve todos os procedimentos de rastreabilidade desde a recepção da matéria-prima (lote, formulação, padrão de conformidade, controle de ingredientes, controle de expedição, entre outros) com identificação de rastreabilidade de seus fornecedores, até a chegada do produto ao consumidor final;
- c) Se todos os documentos fiscais e sanitários exigidos constam no programa e são apresentados para a fiscalização;
- d) Se o programa contempla situações em que procedimentos de recolhimento serão necessários, especificando todas as medidas que serão realizadas no momento do recolhimento; e
- e) Se há descrição dos procedimentos do estabelecimento em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada. No caso de impossibilidade de recolhimento de lotes não conformes, se consta no PAC a forma de comunicação aos órgãos de fiscalização oficiais.

3.3.7.3.2.14 Respaldo para certificação oficial

A fiscalização deverá avaliar se o estabelecimento descreve todos os procedimentos para respaldar a certificação sanitária dos produtos, com base nos registros de autocontrole, bem como sobre o atendimento das exigências sanitárias específicas ao trânsito dos produtos.



3.3.7.3.2.15 Bem-estar animal

A Portaria MAPA nº 365, de 16 de julho de 2021, aprova o Regulamento Técnico de Manejo Pré-abate e Abate Humanitário e os métodos de insensibilização autorizados pelo MAPA.

A fiscalização deverá avaliar:

- a) Se o programa descreve os indicadores fisiológicos e comportamentais sob o ponto de vista humanitário;
- b) Se há definição do período de jejum alimentar previsto e se está sendo cumprido este período;
- c) Se o programa prevê o atendimento a legislações específicas para o transporte, recepção e descarga e demais procedimentos aos quais as aves são submetidas, bem como o comportamento dos funcionários em relação ao manejo dos animais;
- d) Se o estabelecimento monitora os procedimentos de insensibilização e sangria, bem como adota medidas preventivas e corretivas sobre os desvios; e
- e) Se nos registros de monitoramento estão contemplados os parâmetros estabelecidos para o método de insensibilização utilizado.

3.4 ATO ADMINISTRATIVO E AÇÃO FISCAL

3.4.1 Orientações gerais

Os atos administrativos e ações fiscais necessários quando da inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal devem estar de acordo com as competências específicas atribuídas às carreiras oficiais.

A competência é o círculo definido por lei dentro do qual os agentes podem exercer legitimamente sua atividade.

A competência do AFFA está definida na Lei nº 10.883, de 16 de junho de 2004. A competência dos cargos efetivos das Atividades Técnicas de Fiscalização Federal Agropecuária está definida no Decreto nº 8.205, de 12 de março de 2014.

Encontramos, ainda, algumas atribuições específicas de atividades, conforme a competência da carreira, descritas no Decreto nº 9.013 de 2017, na Portaria MAPA nº 307, de 14 de maio de 2021, na Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 08 de março de 2017, e no Ofício nº 88/2019/CRISC/CGPE/DIPOA/SDA, de 03 de outubro de 2019.

O ato administrativo pode ser definido como a exteriorização da vontade de agentes da administração pública ou de seus delegatários, nessa condição, que, sob regime de direito público, vise à produção de efeitos jurídicos, com o fim de atender ao interesse público.

Os atos administrativos devem estar voltados ao interesse público e possuem as seguintes características:

- a) Imperatividade: Significa que os atos administrativos geram obrigação a todos que se encontrem sob sua abrangência. Da imperatividade exige-se o cumprimento do ato sobre o qual não se pode recusar a cumprir quando emanado em conformidade com a lei;
- b) Presunção de Legitimidade: Significa que os atos administrativos possuem a presunção de que detêm conformidade com as devidas normas legais; e
- c) Autoexecutoriedade: Significa que o ato administrativo, tão logo praticado, pode ser imediatamente executado e seu objeto imediatamente alcançado, sem necessidade de tutela judicial.

A Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, estabelece normas básicas sobre o processo administrativo no âmbito da Administração Federal direta e indireta, visando, em especial, à proteção dos direitos dos administrados e ao melhor cumprimento dos fins da Administração.

Alguns dos atos administrativos que podem ser firmados em decorrência da inspeção e fiscalização nos estabelecimentos industriais são os formulários VOECs, o termo de intimação, o AI, o termo de apreensão, o termo de liberação, o termo de colheita de amostras, o termo de condenação, o termo de suspensão, o termo de interdição e o termo de desinterdição.

O servidor público tem o poder-dever de agir. Os poderes administrativos são outorgados aos agentes do poder público para lhes permitir atuação voltada aos interesses da coletividade.

A conduta do agente público durante a sua atuação é normatizada e consta no Manual de Conduta do agente Público Civil do Poder Executivo Federal, do Ministério da Economia:

https://www.gov.br/economia/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/guias-e_manuais/manual-de-conduta-do-agente_publico-civil.pdf

O poder de polícia consiste na prerrogativa conferida ao agente público para, com base na lei, restringir ou condicionar a liberdade e a propriedade em favor dos interesses da coletividade.

A adoção de ações fiscais pelo agente oficial, no exercício do seu poder de polícia, deve observar, inclusive, a impessoalidade, a legalidade, a proporcionalidade e a razoabilidade necessárias.

Assim, as ações devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

O poder discricionário, conferido ao agente público, é a prerrogativa de eleger, entre várias condutas possíveis perante os fatos constatados, a que traduz maior conveniência e oportunidade para o interesse da coletividade.

Dessa forma, cabe ao agente oficial, em sua atividade de inspeção e fiscalização, avaliar cada situação em particular e eleger os atos administrativos e as ações fiscais pertinentes.

O Título XI do Decreto nº 9.013 de 2017 trata das responsabilidades, das medidas cautelares, das infrações, das penalidades e do processo administrativo.

O Manual de Procedimentos de Apuração de Infração é um guia prático sobre a lavratura do AI e a instrução do processo administrativo.

No ato administrativo, a descrição de cada fato constatado durante os procedimentos de inspeção e fiscalização deve ser objetiva, clara e específica, de modo que todos sejam capazes de compreender objetivamente qual é o fato em causa e, dessa forma, ser possível atuar sobre tal. O servidor responsável por firmar o ato deve possuir consciência sobre as evidências por ele constatadas e registradas, evitando subjetividade e divagação. Os elementos de convicção necessários, tais como registros fotográficos, laudos de análises laboratoriais ou outros documentos, devem ser anexados ao ato administrativo com a finalidade de comprovação e elucidação dos fatos.

3.4.2 Orientações específicas

A seguir, no Quadro Sinóptico de Enquadramento, apresentaremos alguns exemplos de fatos descritos e o enquadramento específico possível de ser utilizado caso o AFFA entenda pela emissão de AI.

QUADRO SINÓPTICO DE ENQUADRAMENTO

	EXEMPLO DE FATO DESCRITO	BASE LEGAL (DECRETO Nº 9.013, DE 2017)	
		ENQUADRAMENTO	OBSERVAÇÃO
1	Constatou-se que a empresa realiza a expedição de produtos apresentando as temperaturas (especificar as temperaturas constatadas relacionando-as a cada produto identificado), fora do padrão informado no rótulo ou no regulamento (especificar o rótulo ou o regulamento, como for aplicável): (descrever os padrões de temperatura informados no rótulo ou no regulamento para cada produto).	Art. 496, inc. IV	Trata-se dos casos em que a não conformidade é constatada na expedição dos produtos. A considerar as temperaturas e a manutenção das condições de conservação dos produtos, pode ser plausível, geralmente, considerar estarem em condições inadequadas.
2	Constatou-se que o produto (especificar qual o produto) na (identificar em que local, câmara ou seção fabril, se encontrava o produto) apresentava as temperaturas (especificar as temperaturas mensuradas), em desacordo com o previsto em (especificar o ato legal ou normativo que padroniza a temperatura e a temperatura em si prevista)	Art. 496, inciso XVI	Uma pequena oscilação de temperatura durante o processamento industrial é possível ocorrer em condições normais de processo. A não conformidade de temperatura em produtos é caracterizada quando não corresponde aos limites previstos oficialmente.

<p>3 Constatou-se que a (identificar em que local, câmara ou seção fabril) apresentava as temperaturas (especificar as temperaturas mensuradas), em desacordo com o previsto em (especificar o ato legal ou normativo que padroniza a temperatura e a temperatura em si prevista)</p>	<p>Art. 496, inc. IX</p>	<p>Uma pequena oscilação de temperatura durante o processamento industrial é possível ocorrer em condições normais de processo. Contudo, a oscilação da temperatura em ambientes, com fins de conservação a frio, não poderá exceder os limites previstos oficialmente.</p> <p>A não conformidade de temperatura em ambientes é caracterizada quando não corresponde aos limites previstos oficialmente.</p>
<p>4 ou Constatou-se condensação na câmara (identificar qual é a câmara) com gotejamento sobre os produtos expostos (especificar quais produtos).</p>	<p>Art. 496, inc. IX</p>	<p>A considerar as condições dos produtos e a manutenção de higiene da câmara, pode ser plausível, geralmente, considerar uma inobservância às exigências sanitárias.</p>
<p>5 Constatou-se a contaminação de produtos (especificar quais produtos) por (especificar qual é o material de contaminação) na (identificar qual é a seção ou câmara).</p>	<p>Art. 496, inc. IX</p>	<p>A considerar as condições dos produtos e o tipo e a abrangência da contaminação, pode ser plausível, geralmente, considerar uma inobservância às exigências sanitárias.</p>
<p>6 Constatou-se que a empresa não faz o lançamento dos dados (especificar quais dados e em qual período não foram lançados) nos mapas estatísticos da Plataforma PGA-SIGSIF.</p>	<p>Art. 73, inc. IV (para infrações anteriores ao Decreto 10.468/2020) ou Art. 496, inc. XXXII (para infrações posteriores ao Decreto 10.468/2020)</p>	<p>Para infrações anteriores ao Decreto 10.468/2020, considerando que não havia um artigo mais específico, a penalidade seria aplicada como previsto no §2º do art. 509.</p>
<p>7 Constatou-se que a empresa lançou dados incorretos nos mapas estatísticos da Plataforma PGA-SIGSIF (especificar quais dados, em qual período e como foi identificada a divergência).</p>	<p>Art. 496, inc. XVIII (para infrações anteriores ao Decreto 10.468/2020) ou Art. 496, inc. XXXIII (para infrações posteriores ao Decreto 10.468/2020)</p>	

8	<p>Constatou-se que a empresa utiliza contêineres (especificar quantos são os contêineres e onde estão localizados) como estrutura para armazenagem de produtos, sem autorização oficial.</p>	<p>Art. 496, inc. I</p>	<p>A movimentação contínua de contêineres no perímetro industrial é comum. A não conformidade, geralmente, se dá quando constatada a sua utilização como unidade permanente de armazenagem, com o objetivo de suprir o excesso de lotação das câmaras. Isto caracteriza a ultrapassagem da capacidade de armazenagem. Não se pode afirmar que não foram cumpridas questões sanitárias, se aspectos como os de higiene e conservação estão conformes.</p>
9	<p>Constatou-se no(s) Certificados Oficiais de Análises - COA(s) (identificar e anexar os COAs) o(s) seguinte(s) resultado(s) microbiológico(s) fora dos padrões regulamentares: (identificar os produtos e os respectivos parâmetros microbiológicos com resultados fora dos padrões)</p>	<p>Art. 496, inc. XVI (para micro-organismos indicadores) ou Art. 496, inc. XXVI (para micro-organismos patogênicos)</p>	<p>Para se considerar risco à saúde, é preciso constarem evidências de risco sobre a segurança ao consumo dos lotes dos produtos implicados. A detecção de micro-organismos indicadores de higiene do processo produtivo não costuma ser referência de risco à saúde. A detecção de micro-organismos patogênicos pode sugerir risco à saúde, mas também pode ser necessária uma avaliação mais abrangente do lote, como uma amostragem representativa, por exemplo, para se obter as evidências necessárias.</p> <p>Considerar que os padrões previstos para carne de aves não incluem <i>Salmonella</i> ssp., portanto, a positividade para esse micro-organismo não é uma infração.</p>
10	<p>Constatou-se no(s) Certificados Oficiais de Análises - COA(s) (identificar e anexar os COAs) o(s) seguinte(s) resultado(s) físico-químico(s) fora dos padrões regulamentares: (identificar os produtos e os respectivos parâmetros físico-químicos com resultados fora dos padrões)</p>	<p>Art. 496, inc. XVI</p>	
11	<p>Constatou-se a presença em (especificar o local em que foi encontrado) de produtos (especificar qual ou quais são os produtos) ou embalagens (especificar que tipo de embalagem) não correspondentes ao processo produtivo da unidade industrial.</p>	<p>Art. 60</p>	<p>Considerando que não há um inciso específico no artigo 496, a penalidade seria aplicada como previsto no §2º do art. 509.</p>
12	<p>Constatou-se que a empresa não forneceu o material necessário (especificar qual é o material) para a coleta e análise de produtos ou de água de abastecimento.</p>	<p>Art. 73, inc. VI</p>	<p>Considerando que não há um inciso específico no artigo 496, a penalidade seria aplicada como previsto no §2º do art. 509.</p>

13	Constatou-se que a empresa não cumpriu o(s) prazo(s) previsto(s) no plano de ação (identificar qual o plano de ação e anexar o plano de ação verificado pelo SIF): (especificar os itens e os prazos não cumpridos)	Art. 496, inc. XIII	Para uma eventual aplicação de penalidade de suspensão de atividades do estabelecimento, é necessário que se apresentem evidências de embaraço à fiscalização.
14	Constatou-se que a água de abastecimento ou gelo se apresenta fora dos padrões de potabilidade regulamentados: (identificar e anexar o COA, bem como descrever quais os resultados estão fora dos parâmetros)	Art. 496, inc. IX	Geralmente, é plausível considerar o não atendimento das exigências sanitárias. Observar orientações específicas do DIPOA sobre a aplicabilidade dos parâmetros de potabilidade de água de abastecimento nas indústrias de produtos de origem animal.
15	Constatou-se em (identificar o local) a presença de ingrediente e/ou matéria-prima (identificar os ingredientes e/ou matérias-primas) com prazo de validade expirado (identificar o prazo expirado).	Art. 60	Para se afirmar que o produto ou ingrediente apresenta prazo de validade expirado, é preciso identificar a evidência. Considerando que não há um inciso específico no artigo 496, a penalidade seria aplicada como previsto no §2º do art. 509.
16	Constatou-se a utilização do ingrediente e/ou matéria-prima e/ou produto (identificar os ingredientes e/ou matérias-primas e/ou produtos) com prazo de validade vencido (identificar o prazo expirado).	Art. 496, inc. XVII	Apresentar evidências da utilização do produto vencido.
17	Constatou-se que a empresa não executou o procedimento previsto (especificar qual foi o procedimento e quando) em seu Programa de Autocontrole.	Art. 74	Considerando que não há um inciso específico no artigo 496, a penalidade seria aplicada como previsto no §2º do art. 509.
18	Constatou-se que a empresa não possui Programa de Autocontrole (especificar qual ou quais programas) descrito e implementado.	Art. 496, inc. IX	Possuir PAC é exigência sanitária para o funcionamento da empresa.
19	Constatou-se não conformidades nos procedimentos de rastreabilidade dos produtos fabricados pela empresa (especificar o produto e descrever a não conformidade específica que levou à perda da rastreabilidade)	Art. 81, inc. III	Considerando que não há um inciso específico no artigo 496, a penalidade seria aplicada como previsto no §2º do art. 509.

20	Constatou-se o produto (especificar o produto) sem comprovação de origem, devido a (especificar o motivo, por exemplo: ausência de nota fiscal ou outro documento de comprovação da origem)	Art. 496, inc. XI	
21	Constatou-se no(s) Certificados Oficiais de Análises - COA(s) o(s) seguinte(s) resultado(s) microbiológico(s) ou físico-químicos fora dos padrões regulamentares, em lotes de produtos cuja liberação estava condicionada aos resultados das análises.	Não se aplicaria	Se o fato já foi anteriormente constatado e está sendo tratado pela fiscalização, sendo a liberação dos lotes de produtos condicionada a resultados de análises, pode-se considerar que a tratativa sobre o fato está em continuidade de trâmite. Observa-se que os produtos não conformes não estão sendo expedidos ao consumo dessa forma.
22	O estabelecimento não permitiu o acesso do serviço oficial ao programa de autocontrole ou a seus registros.	Art. 76 ou 496, inc. XVIII	A penalidade poderia ser aplicada como previsto no §2º do art. 509 ou conforme o enquadramento no art. 496, a depender da situação.
23	Constatou-se no(s) Certificados Oficiais de Análises - COA(s) o(s) seguinte(s) resultado(s) de Drip Test fora dos padrões regulamentares: (especificar quais foram os resultados)	Art. 496, inciso XXI	No caso do Drip Test realizado no estabelecimento: A coleta em triplicata prevista no art. 470 se justifica pelo princípio de ampla defesa e contraditório. E, no caso do art. 83, se a análise foi acompanhada pela empresa este princípio já foi contemplado.
24	Constatou-se produtos embalados cujo conteúdo está em desacordo com o informado no rótulo: (discriminar os produtos, o conteúdo da embalagem constatado e o informado no rótulo)	Art. 496, inciso XVI	Exemplo: Miúdo de ave ausente ou em quantidade superior à estimada.
25	Constatou-se produtos embalados ao consumo contendo partes consideradas não comestíveis: (discriminar os produtos e as partes não comestíveis presentes)	Art. 496, inciso XVI	Exemplo: Fígados embalados com vesículas biliares. Lembrando a particularidade do processamento de aves, devido ao seu volume e velocidade, no qual pequenos desvios são possíveis de ocorrer. Não caracteriza infração quando o produto for destinado para exportação para mercados que aceitem essa condição, conforme art. 440 do Decreto nº 9.013/2017.
26	Constatou-se alta mortalidade de aves a campo, sugestivo de falhas de de bem-estar animal.	Não caracteriza infração ao inciso VIII do Art. 496.	Comunicar a OESA sobre a ocorrência.

27	Constatou-se falha de bem-estar animal a partir do embarque das aves na propriedade de origem.	<p>Art. 496, inciso VIII, combinado com o dispositivo (citar o dispositivo) da Portaria nº 365/2021.</p> <p>Podendo ser combinado com o Art. 74 ou 88 do Decreto nº 9.013/2017, conforme a falha constatada.</p>	<p>Exemplo: Divergência na quantidade de aves recebidas do constante na GTA e no Boletim Sanitário, após a conferência pela empresa.</p>
28	Foi apresentada documentação ante mortem contendo informações divergentes do constatado pelo SIF.	<p>Dependendo da situação descrita, pode caracterizar:</p> <p>Apresentação de informação inexata quanto à procedência da matéria-prima: art. 496, inciso XVIII;</p> <p>Ou</p> <p>Falhas do PAC (monitoramento, verificação ou execução de um procedimento previsto no PAC): art. 74</p>	
29	Constatou-se violação do PCC biológico em aves: (discriminar o PCC e a violação)	Art. 496, inc. IX	<p>Exemplo: Atingir 4°C em tempo superior a 4 horas ou contaminações na carcaça.</p> <p>Considerar que a infração é aplicável se não houver constatação e adoção de ações efetivas pela empresa.</p>

Observação 1: Para o enquadramento no inciso XVIII, do artigo 496 do Decreto nº 9.013 de 2017, o AI deverá especificar que a infratora se recusou a fornecer de qualquer meio as informações solicitadas pelo SIF, de forma que fique configurada a sonegação. Além disso, deverá descrever o contexto em que a impossibilidade de acesso ao PAC e/ou de seus registros ocorreu, apresentando elementos suficientes no processo para configurar a ocorrência do embarço, ou seja, de que a atitude cometida pela infratora foi realizada com vistas a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização.

Observação 2: Como o § 7º do artigo 510 do Decreto nº 9.013 de 2017 determina que, para fins de punição, deve prevalecer apenas um dispositivo legal, correspondente ao mais específico para a irregularidade descrita, os casos de sonegação de informação por parte da empresa devem ser tratados com base no inciso XVIII do artigo 496 do Decreto nº 9.013 de 2017 por ser específico para essa motivação. Dessa forma, a avaliação do embarço à fiscalização deve ser considerada como circunstância agravante (inciso VI do § 2º, do artigo 510 do Decreto nº 9.013, de 2017), o que irá acarretar a incidência de outros dispositivos legais para fins de definição das penalidades cabíveis: art. 508, § 1º; artigo 515, parágrafo único, inciso VI e artigo 517, do Decreto nº 9.013, de 2017.

4. Atos legais e normativos

4.1 BASE LEGAL

TIPO	IDENTIFICAÇÃO	ÓRGÃO EMISSOR	DATA DA PUBLICAÇÃO	ASSUNTO
LEI	Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950	Presidência da República	18/12/1950	Dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal
LEI	Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989	Presidência da República	13/11/1989	Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.
DECRETO	Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017	Presidência da República	29/03/2017	Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
LEI	Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.	Presidência da República	11/09/1990	O presente código estabelece normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social, nos termos dos arts. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V, da Constituição Federal e art. 48 de suas Disposições Transitórias.
LEI	Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003	Presidência da República	16/05/2003	Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.
LEI	Lei nº 10.883, de 16 de junho de 2004, e suas alterações	Presidência da República	16/06/2004	Reestrutura a remuneração e define as competências dos ocupantes dos cargos da Carreira de Fiscal Federal Agropecuário e dá outras providências.
DECRETO	Decreto nº 8.205, de 12 de março de 2014	Presidência da República	12/03/2014	Dispõe sobre as atribuições dos Cargos de Atividades Técnicas de Fiscalização Federal Agropecuária de Técnico de Laboratório, Agente de Atividades Agropecuárias, Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, Auxiliar de Laboratório e Auxiliar Operacional em Agropecuária, do Quadro de Pessoal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

PORTARIA	Portaria MAPA nº 307, de 14 de maio de 2021	MAPA/SDA	14/05/2021	Estabelecer as métricas de quadro de pessoal aplicáveis às equipes do serviço de inspeção federal (SIF) atuante nos estabelecimentos de produtos de origem animal (POA) e às equipes atuantes na fiscalização dos estabelecimentos de produtos destinados à alimentação animal (AA), registrados junto ao DIPOA/SDA, e ao Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal SIPOA/DIPOA, ao DIPOA/SDA e à Central de Certificação (CC), na forma do Anexo I desta Portaria, e as relações técnico-administrativas das atividades desempenhadas pelas equipes do SIF, na forma do Anexo II desta Portaria.
LEI	Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999	Presidência da República	29/01/1999	Estabelece normas básicas sobre o processo administrativo no âmbito da Administração Federal direta e indireta, visando, em especial, à proteção dos direitos dos administrados e ao melhor cumprimento dos fins da Administração.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 42, de 20 de dezembro de 1999	MAPA/SDA	20/12/1999	Plano nacional de controle de resíduos em produtos de origem animal
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 9, de 8 de abril de 2009	MAPA/SDA	08/04/2009	Procedimentos de controle da <i>Listeria monocytogenes</i> em produtos de origem Animal prontos para o consumo
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 (alterada pela Portaria nº 240, de 23 de julho de 2021)	MAPA/SDA	24/11/2005	Regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 1, de 11 de janeiro de 2017	MAPA/SDA	11/01/2017	Ficam estabelecidos os procedimentos para registro, renovação, alteração, auditoria e cancelamento de registro de produtos de origem animal produzidos por estabelecimentos registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Federal - SIF, e por estabelecimentos estrangeiros habilitados a exportar para o país.

INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 1, de 11 de janeiro de 2017	MAPA/SDA	11/01/2017	Ficam estabelecidos os procedimentos para registro, renovação, alteração, auditoria e cancelamento de registro de produtos de origem animal produzidos por estabelecimentos registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Federal - SIF, e por estabelecimentos estrangeiros habilitados a exportar para o país.
RESOLUÇÃO	Resolução nº 1, de 9 de janeiro de 2003	MAPA/SDA	09/01/2003	Aprovar a uniformização da nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, equídeos, ovos e outras espécies de animais, em conformidade com os Anexos.
RESOLUÇÃO	Resolução CISA - MA - MS nº 10, de 31 de julho de 1984	MAPA-MS	31/07/1984	Os alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens, terão impressas, no rótulo, instruções para a sua conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução normativa nº 49, de 14 de setembro de 2006	MAPA/SDA	14/09/2006	Aprovar as Instruções para permitir a entrada e o uso de produtos nos estabelecimentos registrados ou relacionados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em conformidade com os Anexos desta Instrução Normativa.
PORTARIA	Portaria nº 393, de 9 de setembro de 2021	MAPA/SDA	09/09/2021	Aprova os procedimentos de registro, de relacionamento, de reforma e ampliação, de alteração cadastral e de cancelamento de registro ou de relacionamento de estabelecimentos junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal
PORTARIA	Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997	MAPA/SDA	04/09/1997	Aprovar o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

PORTARIA	Portaria nº 431, de 19 de outubro de 2021	MAPA/SDA	19/10/2021	Aprova os Procedimentos de Trânsito e de Certificação Sanitária de Produtos de Origem Animal e de Habilitação para Exportação de Estabelecimentos Nacionais Registrados Junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 118, de 11 de janeiro de 2021	MAPA/SDA	11/01/2021	Aprovar os procedimentos de reinspeção de produtos de origem animal comestíveis importados.
PORTARIA	Portaria nº 365, de 16 de julho de 2021	MAPA/SDA	16/07/2021	Aprova o Regulamento Técnico de Manejo Pré-abate e Abate Humanitário e os métodos de insensibilização autorizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 56, de 6 de novembro de 2008	MAPA/SDA	06/11/2008	Estabelecer os procedimentos gerais de Recomendações de Boas Práticas de Bem-Estar para Animais de Produção e de Interesse Econômico - REBEM, abrangendo os sistemas de produção e o transporte.
PORTARIA	Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998	MAPA/SDA	10/11/1998	Aprova o Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiénico-Sanitária de Carne de Aves
RESOLUÇÃO	Resolução nº 4, de 4 de outubro de 2011	MAPA/SDA	04/10/2011	Autoriza o emprego do sistema de lavagem de carcaças no processo de abate de aves para remover a contaminação por conteúdo gastrintestinal visível presente nas superfícies internas e externas das carcaças anterior a etapa de pré-resfriamento, como alternativa a prática do refile.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 100, de 2 de outubro de 2020	MAPA/SDA	02/10/2020	Estabelecer as informações do formulário Boletim Sanitário e do formulário de controle de mortalidade e de recebimento das aves para abate na inspeção de aves

INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000	MAPA/SDA	31/03/2000	Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Linguiça e de Salsicha, em conformidade com os Anexos desta Instrução Normativa.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 17, de 29 de maio de 2018	MAPA/SDA	29/05/2018	Regulamento Técnico sobre a identidade e requisitos de qualidade que deve atender o produto cárneo temperado, na forma desta Instrução Normativa.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000	MAPA/SDA	31/07/2000	Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Almôndega, de Apresuntado, de Fiambre, de Hambúrguer, de Kibe, de Presunto Cozido e de Presunto, conforme consta dos Anexos desta Instrução Normativa.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000	MAPA/SDA	31/07/2000	Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Patê, de Bacon ou Barriga Defumada e de Lombo Suíno, conforme consta dos Anexos desta Instrução Normativa.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001	MAPA/SDA	15/02/2001	Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Paleta Cozida, de Produtos Cárneos Salgados, de Empanados, de Presunto tipo Serrano e de Prato Elaborado Pronto ou Semipronto Contendo Produtos de Origem Animal, conforme consta dos Anexos desta Instrução Normativa.
PORTARIA	Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021	MS	04/05/2021	Altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000	MAPA/SDA	31/03/2000	Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Linguiça e de Salsicha, em conformidade com os Anexos desta Instrução Normativa.

RESOLUÇÃO	Resolução nº 11, de 12 de outubro de 1988.	CONMETRO	12/10/1988	Aprovar a Regulamentação Metrológica, que com esta baixa, para fiel observância.
-----------	--	----------	------------	--

PORTARIA	Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021	MDIC/INMETRO	09/06/2021	Aprovar o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas, fixado no Anexo.
----------	---	--------------	------------	--

Os atos legais e normativos atualizados do MAPA, podem ser acessados através do link:

<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis>

Os atos legais e normativos emitidos pela ANVISA/MS constam no E-book Biblioteca de Alimentos:

http://antigo.anvisa.gov.br/documents/33880/4967127/Biblioteca+de+Alimentos_Portal.pdf/f69da615-cd56-44f0-850e-cd816221110d?version=1.6

Os atos legais e normativos atualizados da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA/MS e do Instituto Nacional de Metrologia - INMETRO, podem ser acessados através dos links:

ANVISA/MS: <http://antigo.anvisa.gov.br/legislacao#/>

INMETRO: <http://www.inmetro.gov.br/legislacao/>

4.2 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

IDENTIFICAÇÃO DA INSTRUÇÃO	EMISSOR	DATA DA PUBLICAÇÃO	ASSUNTO
Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 08 de março de 2017	DIPOA/SDA/MAPA	08/03/2017	Aprovar os modelos de formulários, estabelece as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados (SIF) ou relacionados (ER) junto ao DIPOA/SDA, bem como o manual de procedimentos
Memorando nº 59/2018/CGI/DIPOA/SDA/MAPA	DIPOA/SDA/MAPA	22/11/2018	Orienta sobre frequências de fiscalização sobre os autocontroles em estabelecimentos de inspeção permanente.
Ofício-Circular nº 74/2020/DIPOA/SDA/MAPA	DIPOA/SDA/MAPA	05/09/2020	Avaliação de desempenho dos Agentes de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, Agentes de Inspeção e Auxiliares de Inspeção em estabelecimentos sob regime de inspeção permanente.

Ofício-Circular nº 19/2021/DIPOA/SDA/MAPA	DIPOA/SDA/MAPA	03/03/2021	Padronização dos Procedimentos dos Serviços de Inspeção Federal (SIF) e dos Serviços de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPOA), quanto ao registro de atividade de fiscalização/Inspeção no SEI; quanto a avaliação das equipes de fiscalização e quanto aos procedimentos de avaliação de planos de ação.
Ofício nº 88/2019/CRISC/CGP E/DIPOA/SDA, de 03 de outubro de 2019	DIPOA/SDA/MAPA	03/10/2019	Quadro resumo das carreiras que possuem competência, com atribuição legal, para a coleta de amostras de produtos de origem animal para atendimento aos programas de controle oficial.
Norma Interna SDA nº 04 de 16 de dezembro de 2013.	DIPOA/SDA/MAPA	16/12/2013	Aprova o programa de conformidade de padrões físico-químicos e microbiológicos de POA comestíveis e água de abastecimento de estabelecimentos registrados e relacionados no SIF e de produtos de origem animal comestíveis importados (PACPOA)
Documento	CGPE/DIPOA/DAS/MAPA	30/10/2013	Perguntas e Respostas - Programa de Controle de <i>Listeria monocytogenes</i> em Produtos de Origem Animal Prontos para Consumo
Ofício-Circular nº 20/2021/CGI/DIPOA/SDA/MAPA	CGI/DIPOA/SDA/MAPA	22/06/2021	Perguntas e Respostas 1ª edição
Documento	DIPOA/SDA/MAPA	26/10/2021	Perguntas e Respostas RIISPOA - Decreto nº 9.013/2017 - versão 4
Manual	SDA/MAPA	2011	Manual de Coleta de Amostras do PNCRC/MAPA
Manual	CGPE/DIPOA/SDA/MAPA	2019	Manual Instrutivo do Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes - PNCRC
Manual	CGPE/DIPOA/SDA/MAPA	01/09/2020	Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal - versão 05
Norma Interna nº 06/DIPOA/SDA de 10/12/2014 alterada pela Norma Interna nº 02/DIPOA/SDA de 28 de janeiro de 2016.	DIPOA/SDA/MAPA	28/01/2016	Classificação de produtos para registro.

Norma Interna nº 01/DIPOA/SDA/2018 de 20 de dezembro de 2018	DIPOA/SDA/MAPA	20/12/2018	Aprovar os procedimentos de fiscalização, reinspeção e controles especiais aplicáveis aos produtos de origem animal comestíveis exportados para o Brasil provenientes de estabelecimentos estrangeiros submetidos ao Regime de Alerta de Importação - RAI.
Ofício-Circular nº 1/2019/DINSP/CSI/CGI /DIPOA/SDA/MAPA processo SEI 21000.031734/2018-48.	DIPOA/SDA/MAPA	15/01/2019	Manual de procedimentos de apuração de infração: Autuação de processo administrativos
Ofício nº 3/2021/CSG-DIPOA/DIPOA/SDA/MAPA processo SEI 21000.0476552020-73.	DIPOA/SDA/MAPA	fev/21	Manual - Mapas Estatísticos da Plataforma de Gestão Agropecuária - PGA-SIGSIF
Ofício-circular nº 62/2021/DIPOA/SDA/MAPA encaminhado pelo processo SEI 21000.059280/2020-94.	DIPOA/SDA/MAPA	08/07/2021	Orientar e harmonizar a verificação oficial feita pelos SIFs e SIPOAs dos mapas estatísticos lançados no SIGSIF.
Ofício-Circular Conjunto Nº01/2021/DAS /DIPOA/SDA/MAPA	DSA-DIPOA/SDA/MAPA	28/01/2021	Estabelecer orientações sobre a documentação de trânsito de animais destinados ou oriundos de abatedouro frigorífico, bem como padroniza procedimentos junto aos Órgãos Executores de Sanidade Agropecuária e aos Serviços de Inspeção Oficial, apresentando os procedimentos a serem adotados nos abatedouros frigoríficos
Ofício - Circular Conjunto Nº 3/ 2021/DSA/DIPOA/ SDA/MAPA	DSA-DIPOA/SDA/MAPA	05/05/2021	Estabelece os procedimentos de vigilância de SRN a serem adotados nos abatedouros frigoríficos.
Ofício-Circular nº 43/2021/CGI/DIPOA/ SDA/MAPA	CGI/DIPOA/SDA/ MAPA	09/11/2021	Procedimentos a serem adotados pela fiscalização e inspeção federal nos casos de demandas da Ouvidoria.

A consulta e a obtenção das diretrizes atualizadas do MAPA podem ser realizadas através dos links:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais>

https://sigsif.agricultura.gov.br/primeira_pagina/extranet/SIGSIF.html

<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/PGA-SIGSIF.html>

Os links externos aqui inseridos encontravam-se disponíveis na data de publicação do presente instrumento.

5. Disposições gerais

Este manual possui caráter orientativo, sendo destinado aos servidores que atuam na inspeção e fiscalização de estabelecimentos registrados no DIPOA/SDA, tendo sido elaborado a partir da base legal vigente.

6. Histórico de revisões

VERSÃO	CONTEÚDO ALTERADO	DATA	MOTIVO
1	Não se aplica	24/11/2021	Elaboração de documento

7. Anexos

ANEXO	IDENTIFICAÇÃO
ANEXO 1	Avaliação documental e exame clínico dos lotes encaminhados para o abate
ANEXO 2	Relatório de necropsia
ANEXO 3	Registros da inspeção post mortem
ANEXO 4	Compilação das condenações por lote
ANEXO 5	Inspeção post mortem - supervisão pelo AFFA/MV
ANEXO 6	Boletim sanitário (uso proibido para aves de corte)
ANEXO 7	Formulário de avaliação de agentes de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal / agentes de inspeção / auxiliares de inspeção



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – DIPOA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – ____º SIPOA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL Nº _____

AVALIAÇÃO DOCUMENTAL E EXAME CLÍNICO DOS LOTES ENCAMINHADOS PARA O ABATE
ANEXO 1 – FORMULÁRIO SIF/AMPM 01

INSPEÇÃO ANTE MORTEM PELO AFFA/MV	
Identificação do núcleo de origem (lote para fins de abate):	
1) Avaliação das informações sanitárias do lote (Boletim Sanitário) realizada em (___/___/___) ⁽¹⁾	
Assinatura e carimbo do AFFA/MV:	
2) Avaliação clínica do lote realizada em (___/___/___) às ___:___ horas. ⁽²⁾	
() Não foram identificadas/constatadas quaisquer irregularidades/não conformidades passíveis de restrições ou de adoção de ações fiscais para este lote de aves; ou	
Foram encontradas restrições quanto: () às informações geradas no âmbito do estabelecimento avícola; () à mortalidade no estabelecimento avícola ou observada no abatedouro; () aos sinais clínicos/lesões detectados nas aves; () à comunicação de desvio documental ou sanitário realizada pelo avaliador do recebimento das aves no abatedouro ⁽⁴⁾ .	Descrição de restrições e ações tomadas pelo AFFA/MV ⁽³⁾ :
3) () Restrições na execução do controle de mortalidade e recebimento das aves pelo abatedouro ⁽⁵⁾ ; () O lote não foi finalizado no abatedouro sob este SIF.	
Assinatura e carimbo do AFFA/MV:	

Instruções:

Preencher um formulário por núcleo de origem das aves (lote para o abate) para contemplar os registros da inspeção *ante mortem* em 100% dos lotes abatidos.

(1) Caso a avaliação documental tenha sido feita por AFFA ou MV diferente daquele que realizará a avaliação clínica, ambos devem assinar o formulário, incluindo carimbo identificador de cada um.

(2) No mínimo uma avaliação clínica pelo AFFA ou MV a cada lote por dia de abate. Caso seja necessário repetir a avaliação do mesmo lote, incluir os outros horários de avaliação.

(3) Incluir a descrição de restrições e referenciar documentos gerados para a apreensão cautelar de lotes de aves ou seus produtos, interdição da operação de descarga e pendura ou outras ações que forem julgadas necessárias pelo AFFA/MV. Quando aplicável, as restrições podem ser transcritas para os documentos de verificação oficial dos autocontroles, definidos pelo DIPOA.

(4) Em conformidade com art. 86 do Decreto 9.013/2017 e art. 2º Decreto 5.741/2006.

(5) A avaliação de conformidade no controle de mortalidade e recebimento das aves no abatedouro poderá ocorrer em avaliação parcial a qualquer momento, durante a geração do registro pelo monitor, e deve, obrigatoriamente, ocorrer no momento da entrega dos documentos, quarenta e oito horas após o final do abate.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – DIPOA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – ____º SIPOA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL Nº _____

DATA

____/____/____

RELATÓRIO DE NECROPSIA
ANEXO 2 – FORMULÁRIO SIF/AMPM 02

1) Identificação do local da necropsia	
Endereço:	
Município/UF:	
2) Identificação do lote (núcleo*):	
Espécie:	Categoria:
Núcleo:	Município/UF:
(*) Incluir cópia do BS e das GTAs que acompanharam as aves necropsiadas.	
3) Exame visual, clínico e outras informações relevantes no <i>ante mortem</i>:	
3.1) Diagnóstico clínico ou laboratorial reportado no âmbito da propriedade rural:	
4) Exame clínico <i>post mortem</i>	
4.1) Exame externo:	
4.2) Exame interno:	
4.3) Coletas para confirmação de suspeita clínica ou em atendimento ao PNSA:	
4.4) Suspeita clínica:	
5) Orientações ao estabelecimento quanto ao abate do lote (aves do mesmo núcleo):	
6) Procedimentos de comunicação e notificação do Serviço Veterinário Estadual (SVO) ou outras observações:	

Assinatura e carimbo do AFFA/MV



**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – DIPOA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – ____º SIPOA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL Nº _____**

**COMPILAÇÃO DAS CONDENAÇÕES POR LOTE
ANEXO 4 – FORMULÁRIO SIF/AMPM 04**

Data e Turno de abate: ____/____/____

Identificação do Núcleo (lote para abate)	Total de aves abatidas	Total por causas/destino	AEROSACULITE	ALTERAÇÕES MUSCULARES (hemorragias)	ARTRITE/TENOSINOVITE (1 articulação)	ARTRITE/TENOSINOVITE (2 articulações)	ASPECTO REPUGNANTE	CANIBALISMO	CAQUEXIA	CELULITE	CONTAMINAÇÃO GASTROINTESTINAL E BILIAR	CONTAMINAÇÃO NÃO GASTROINTESTINAL	ESCALDADO VIVO (sem corte da sangria)	FALHAS TECNOLÓGICAS (inclusive má sangria e fraturas post mortem generalizadas)	LESÃO DE PELE	LESÃO INFLAMATÓRIA	LESÃO TRAUMÁTICA (extensa ou generalizada)	MAGREZA	NEOPLASIA	SEPTICEMIA	SÍNDROME ASCÍTICA	ESTADOS ANORMAIS OU PATOLÓGICOS NÃO PREVISTOS	
				Condenação total																			
	Condenação parcial																						
	Aproveitamento condicional																						
	Condenação total																						
	Condenação parcial																						
	Aproveitamento condicional																						
	Condenação total																						
	Condenação parcial																						
	Aproveitamento condicional																						
	Condenação total																						
	Condenação parcial																						
	Aproveitamento condicional																						
	Condenação total																						
	Condenação parcial																						
	Aproveitamento condicional																						

Identificação e assinatura do responsável pela transcrição dos registros Assinatura e carimbo do AFFA/MV



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – DIPOA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – ____º SIPOA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL N.º _____

INSPEÇÃO *POST MORTEM* - SUPERVISÃO PELO AFFA/MV
ANEXO 5 - FORMULÁRIO SIF/AMPM 05

Data e Turno de abate: ____/____/____

Identificação do(s) lote(s) abatido(s) durante o <i>post mortem</i> sob supervisão do	1	Verificação dos trabalhos dos auxiliares na pré-inspeção e nas linhas A, B e C:
		Conforme Corrigido a) Execução das avaliações de acordo com as técnicas estabelecidas; () () b) Procedimento nas rejeições efetuadas nas próprias linhas e desvios para o DIF; () () c) Correta separação das peças conforme o destino indicado pelo AFFA/MV; () () d) Marcação das causas no ábaco e transcrição desses registros para as planilhas por lote; () () e) Procedimentos de higiene e prevenção da contaminação cruzada. () () Observações e correções imediatas:
	2	Resultados da avaliação realizada pelo AFFA/MV em pelo menos 1% das aves do lote. (Quando aplicável descrever as medidas adotadas no processo):
	3	Inspeção das partes das aves declaradas impróprias para o consumo humano:

Instruções:

Item 1: Devem ser avaliados os trabalhos executados por todos os funcionários do SIF em todas as linhas de inspeção, inclusive a pré-inspeção.

Item 2: O AFFA/MV deve se posicionar nas linhas de inspeção e realizar a observação das carcaças e vísceras nas linhas de inspeção de pelo menos 1% das aves do lote, observando e anotando as lesões/defeitos encontrados durante a sua permanência na linha, por lote avaliado. No caso de detecção de lesões/defeitos recorrentes que desencadearem a adoção de medidas cautelares (como a suspensão parcial de atividade ou redução de velocidade de abate) estas deverão ser registradas no campo 2 e relacionadas ao(s) lote(s) no(s) qual (ais) a(s) ação(ões) foi(ram) tomada(s), anotando o horário da adoção dessa(s) medida(s).

Nota 1: As medidas cautelares adotadas por não conformidades de PSO devem ser transcritas para os documentos de notificação ao estabelecimento para a previsão de medidas preventivas pelo abatedouro.

Nota 2: No caso de observação pelo AFFA ou MV de frequente constatação ou de recorrência de estados anormais ou patológicos deverão ser apontados estes achados no Formulário SIF/AMPM 06, e repassada a informação ao abatedouro (cópia do registro com comprovação de recebimento) para a avaliação de causa e tomada de medidas preventivas pela área competente, no processo de abate ou a campo.

Item 3: Para a inspeção das partes consideradas não comestíveis, deve ser avaliado o montante condenado durante a supervisão pelo AFFA/MV do *post mortem*, considerando a compatibilidade das destinações aos diagnósticos observados.

Assinatura e carimbo do AFFA/MV

ANEXO 6 - BOLETIM SANITÁRIO (USO PROIBIDO PARA AVES DE CORTE)

Nome do estabelecimento avícola comercial (conforme cadastro SVO):					
Georreferenciamento:			Município/UF:		
Cadastro no Serviço Veterinário Oficial (SVO):			Registro no SVO (quando aplicável):		
Identificação do Lote/núcleo ⁽¹⁰⁾ :			Nº dos galpões do núcleo:		
Médico Veterinário/CRMV:					
Característica do lote:					
Espécie animal: () Frangos () Peru () Outros:					
Categoria ⁽¹⁰⁾ : () Reprodução () Postura					
Abate sanitário: () Sim () Não					
Nº de aves alojadas no núcleo <small>(somente no caso de reprodução/dispensado para postura)</small>	Data do carregamento para abate	GTA ⁽²⁾ de saída das aves para abate	Nº de aves programadas ⁽⁴⁾	Nº de aves remanescentes no lote	Destino do carregamento SIF/UF ⁽³⁾
Declarações relativas ao lote acima descrito ⁽⁵⁾:					
A mortalidade do lote coberto por esse Boletim Sanitário entre a data de alojamento e a emissão presente () Não excedeu os limites de mortalidade fixados para a categoria de aves ao qual o lote pertence () Excedeu, sendo atendida a suspeita e o lote liberado conforme documentação anexa					
Declarações relativas ao estabelecimento de origem das aves:					
() Não houve ocorrência de nenhuma das doenças de notificação obrigatória para as aves, prevista pela Instrução Normativa nº 50/2013/DSA/SDA na propriedade de origem das aves, no período de um ano antes da data de carregamento para o abate.					
() Houve ocorrência das seguintes doenças de notificação obrigatória previstas pela Instrução Normativa nº 50/2013/DSA/SDA na propriedade de origem das aves no período de um ano antes da data de carregamento para o abate ⁽¹⁾ :					
Diagnóstico confirmado de: _____ data de finalização do caso (ou abate das aves): ____/____/____					
Sinais clínicos/diagnóstico (quando detectados) ⁽⁶⁾ ⁽¹⁾ ⁽¹²⁾		Tratamentos nos últimos quatro meses ⁽⁶⁾ ⁽¹⁾ ⁽¹²⁾			Medicamento sem carência ou período de carência atendido:
		Nome comercial	Princípio ativo	Data de fim	
					Sim
					Sim
					Sim
Condição geral do lote que possa influenciar no abate ⁽¹⁾ ⁽⁷⁾ :					
Vacinas aplicadas no lote ⁽¹⁾ ⁽¹¹⁾ :					
Data de registro da última visita de Médico Veterinário Sanitarista ao estabelecimento avícola:					
Jejum e dieta hídrica: A programação de retirada de ração prevê o atendimento de ____ horas de jejum e dieta hídrica cumpridas no estabelecimento avícola.					
Informações referentes aos resultados de monitoramento de patógenos ⁽¹⁾ ⁽⁸⁾					
Declarações para o atendimento aos requisitos complementares específicos para a exportação aplicáveis ao lote e ao estabelecimento avícola ⁽¹⁾					
O abaixo assinado declara que os animais acima identificados foram examinados antes do abate no estabelecimento avícola acima referido e foram considerados saudáveis para fins de trânsito para o abate ⁽⁹⁾ ;					
Os registros e a documentação relativos a estes animais estão em conformidade com os requisitos legais, não havendo causa para proibição de seu trânsito ou abate					
Assinatura e CRMV do MVS					
Legenda:					
1 – Incluir quantas linhas forem necessárias para reportar as informações (rubricar todas as folhas) informações no verso devem ser também rubricadas.					
2 – Identificação da Guia de Trânsito Animal, incluindo o número de série.					
3 – Informar destino (SIF) de todas as cargas do lote. No caso de cargas enviadas para o abate em estabelecimento sob inspeção municipal ou estadual incluir o endereço e a UF.					
4 – Discrepância na quantidade de aves declaradas na GTA e efetivamente carregadas / recebidas devem ser reportadas ao emissor da GTA para as providências na forma definida pelo DAS/SDA/MAPA.					
5 – Anexar cópia de notificação e resultados de atendimento feito pela SVO, bem como confirmações e notificações realizadas durante a criação de aves, em atendimento a IN 50/2013/DSA/SDA e suas atualizações.					
6 – Para tratamento não terapêutico especificar no campo “Sinais clínicos/ diagnóstico”, “não terapêuticos”. Para sinais clínicos/diagnósticos não tratados, especificar no campo “Nome Comercial”: “Não tratado”. No caso de não haver ocorrência alguma no lote, declarar “sem ocorrência” no campo “diagnóstico”.					
7 – Condições, alterações ou lesões identificadas no lote que possam causar transtorno no abate, como nos casos de falta de uniformidade do lote, arranhões, canibalismo, papo pendular, alterações musculares entre outros. No caso de não haver ocorrência alguma no lote, declarar “sem ocorrência”.					

8 – Resultados laboratoriais reportados na forma prevista pela IN20/2016/SDA/MAPA e suas alterações, ou de outros patógenos de interesse em saúde pública.
9 – Serão considerados não saudáveis e inaptos ao carregamento para o abate os lotes cujo status de saúde animal impeça seu trânsito em território nacional. Riscar no caso de aves encaminhadas no âmbito do abate sanitário, por determinação do Serviço Veterinário Oficial.
10 - Identificação do núcleo seguida da identificação do lote, quando houver. Para aves oriundas de estabelecimentos de postura serão formados "lotes para o abate" como sendo o grupo de aves de mesma espécie, finalidade e origem, alojadas em um ou mais galpões do mesmo núcleo e encaminhados para o abate." Não foi identificada motivação para diferenciação da definição de lote para as aves de reprodução que utilizam o conceito "tudo-dentro e tudo-fora" formando lotes regulares.
11 - Para as categorias de postura e reprodução, poderá ser anexado o programa de vacinação.
12 - Para as aves de reprodução informar somente as ocorrências na fase de reprodução. Para as aves de postura informar as ocorrências dos últimos 4 meses.
CAMPO EXCLUSIVO PARA REGISTROS E COMUNICAÇÕES DO SIF
Carimbo e assinatura do AFFA

ANEXO 7 – FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE AGENTES DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL / AGENTES DE INSPEÇÃO / AUXILIARES DE INSPEÇÃO



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA
 Secretaria de Defesa Agropecuária – DSA
 Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA
 Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal – Xº SIPOA

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO

1. Identificação do Avaliado:

1.1. Nome: _____

1.2. Cargo/Função: _____

2. Responsável pela Avaliação:

2.1. Nome: _____

2.2. Cargo/Função: _____

3. Período avaliado: _____

4. Fatores avaliados (conforme competências de cada categoria):

Execução de procedimentos relacionadas à inspeção <i>post mortem</i>	
Observa se a fase preparatória de apresentação de vísceras ou carcaças/meias carcaças, antes da execução da inspeção <i>post mortem</i> , em sua linha específica, ocorre de forma satisfatória?	() sim () não () NA
Examina, visualmente, a superfície das vísceras ou carcaças/meia carcaças a contento?	() sim () não () NA
Executa adequada palpação das vísceras quando aplicável?	() sim () não () NA
Realiza incisão adequada dos órgãos ou musculatura, permitindo adequada exploração das estruturas, parênquima ou cavidades, quando necessário?	() sim () não () NA
Realiza incisão adequada de linfonodos, quando necessário, e identifica de forma adequada eventuais alterações em sua estrutura?	() sim () não () NA
Identifica de forma adequada lesões e/ou alterações, segregando-as de forma adequada e dando a destinação devida as vísceras e carcaças/meias carcaças? (condenação em linha ou desvio ao Departamento de Inspeção Final – DIF, conforme particularidades de cada espécie)	() sim () não () NA
Realiza a adequada identificação de lesões e ou alterações em vísceras ou carcaças/meias carcaças destinadas ao DIF? (identificação precisa do local indicativo da área detectada como fator gerador do desvio).	() sim () não () NA
Realiza registro dos achados de forma adequada?	() sim () não () NA

Execução de procedimentos relacionados a verificação oficial dos programas de autocontrole dos estabelecimentos (Agentes de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos De Origem Animal / Agentes de Inspeção)	
Executa os procedimentos adequadamente, dentro de suas atribuições, relacionadas à verificação oficial dos programas de autocontrole dos estabelecimentos de forma satisfatória adotando as ações necessárias quando da identificação de não conformidades por parte da empresa?	(<input type="checkbox"/>) sim (<input type="checkbox"/>) não (<input type="checkbox"/>) NA
Conhece a legislação sanitária nacional vigente e dos países a que o estabelecimento está habilitado a exportar?	(<input type="checkbox"/>) sim (<input type="checkbox"/>) não
Executa os procedimentos adequadamente, dentro de suas atribuições, relacionados à verificação da documentação necessária para a Certificação Sanitária Internacional?	(<input type="checkbox"/>) sim (<input type="checkbox"/>) não (<input type="checkbox"/>) NA
Executa os procedimentos adequadamente, dentro de suas atribuições, relacionados à reinspeção de produtos?	(<input type="checkbox"/>) sim (<input type="checkbox"/>) não (<input type="checkbox"/>) NA

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL