



**MANUAL DE PROCEDIMENTOS E ROTINAS DA
INSPEÇÃO LOCAL EM ABATEDOUROS FRIGORÍFICOS
REGISTRADOS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL**

NOVEMBRO DE 2020



SUMÁRIO

ÍNDICE DE ILUSTRAÇÕES.....	6
LISTA DE ABREVIATURAS	7
1. INTRODUÇÃO.....	9
2. ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO.....	10
2.1. Sede da inspeção.....	10
2.2. Médicos Veterinários	10
2.3. Auxiliares de inspeção.....	11
2.4. Uniformes.....	12
2.5. Organização geral.....	12
2.6. Do arquivamento	14
2.7. Observações do arquivamento	15
3. DOCUMENTOS OFICIAIS DA INSPEÇÃO	17
3.1. Ofício	17
3.2. Memorando	18
3.3. Relatório de Não Conformidade (RNC)	18
3.4. Auto de Infração (AI)	18
3.5. Histórico da Infração	19
3.6. Proibição Cautelar de Produção.....	19
3.7. Auto de Apreensão e/ou Inutilização.....	19
3.8. Termo de Fiel Depositário	19
3.9. Liberação de Fiel Depositário.....	20
3.10. Parecer da Inspeção Local.....	20
3.11. Processos Administrativos	20
3.12. Comprovantes de Pagamento de Taxas.....	20
3.13. Planilha de Fiscalização – PLA 01	21
3.14. Planilha de Liberação de Atividades – PLA 02.....	21
3.15. Planilha de Controle de Absorção de Água em Carcaças de Aves – PLA 03	21
3.16. Planilha de Controle de <i>Drip Test</i> em Carcaças de Aves – PLA 04	22
3.17. Certificado Sanitário.....	22
3.18. Laudo de Condenação.....	22
3.19. Laudo de Abate Sanitário	22
4. CARIMBOS ADMINISTRATIVOS DA INSPEÇÃO LOCAL	23
4.1. Carimbos do(a) Médico(a) Veterinário(a).....	23
4.2. Carimbo de protocolo	23
4.3. Carimbo de recebido.....	24



4.4.	Carimbo de verificação documental	24
4.5.	Carimbo de animais abatidos.....	24
5.	ANÁLISES OFICIAIS.....	25
5.1.	Coleta de amostras de produtos.....	26
5.2.	Coleta de amostras de água de abastecimento.....	28
6.	ROTULAGEM.....	29
7.	PROJETOS	30
8.	INSPEÇÃO ANTE E POST MORTEM	31
8.1.	Inspeção <i>Ante Mortem</i> em geral.....	31
8.1.1.	Documentação	31
8.1.2.	Inspeção propriamente dita.....	32
8.1.3.	Condições estruturais.....	33
8.1.4.	Doenças de notificação imediata no <i>ante mortem</i>	33
8.2.	Inspeção <i>Post Mortem</i> em geral	34
8.2.1.	Organização do trabalho	34
8.2.2.	Metodologia básica	34
8.2.3.	Acompanhamento do descarte das condenações e emissão de laudos	35
8.2.4.	Doenças de notificação imediata no <i>post mortem</i>	36
8.2.5.	Lançamento dos achados de abate e arquivamento da documentação	36
8.3.	Inspeção em Bovídeos.....	37
8.3.1.	<i>Ante Mortem</i>	37
8.3.2.	Vigilância	37
8.3.3.	<i>Post Mortem</i>	38
8.4.	Inspeção em Suídeos.....	40
8.4.1.	<i>Ante Mortem</i>	40
8.4.2.	Vigilância	40
8.4.3.	<i>Post Mortem</i>	40
8.5.	Inspeção em Aves.....	43
8.5.1.	<i>Ante Mortem</i>	43
8.5.2.	Vigilância	43
8.5.3.	<i>Post Mortem</i>	44
8.6.	Inspeção em Ovinos	44
8.6.1.	<i>Ante Mortem</i>	44
8.6.2.	Vigilância	44
8.6.3.	<i>Post Mortem</i>	45
8.7.	Abate Sanitário.....	46
8.7.1.	Aproveitamento e destino das carcaças e vísceras obtidas nos abates sanitários.....	46



8.7.2.	Abate sanitário de animais sem origem comprovada.....	46
8.7.3.	Emissão de laudos no caso de abate sanitário.....	47
9.	VERIFICAÇÃO OFICIAL.....	48
9.1.	Verificação dos Autocontroles	48
9.2.	Liberação de Atividades	49
9.3.	Plano de Verificação Oficial.....	50
9.3.1.	POP 01 – Manutenção das instalações e equipamentos	52
9.3.2.	POP 02 – Ventilação	53
9.3.3.	POP 03 – Iluminação	53
9.3.4.	POP 04 – Água de abastecimento	54
9.3.5.	POP 05 – Águas residuais	55
9.3.6.	POP 06 – Controle integrado de pragas	55
9.3.7.	POP 07 – Limpeza e sanitização – PPHO	56
9.3.8.	POP 08 – Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários.....	57
9.3.9.	POP 09 – Procedimentos sanitários das operações – PSO.....	58
9.3.10.	POP 10 – Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens	59
9.3.11.	POP 11 – Controle de temperaturas	59
9.3.12.	POP 12 – Calibração e aferição dos instrumentos de controle do processo	60
9.3.13.	POP 13 – Testes microbiológicos e físico-químicos	61
9.3.14.	POP 14 – Abate humanitário.....	61
9.3.15.	POP 15 – Rastreabilidade e <i>Recall</i>	62
9.3.16.	POP 16 – Treinamento de funcionários	63
9.3.17.	POP 17 – Controle de fraudes	63
9.3.18.	POP 18 – APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	64
10.	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	65
11.	REVISÕES	66
12.	REFERÊNCIAS	67
13.	ANEXO I – FICHA DO ESTABELECIMENTO.....	69
14.	ANEXO II – ETIQUETA PASTA AZ	71
15.	ANEXO III – CAPA PARA ARQUIVO MORTO	72
16.	ANEXO IV – ETIQUETA PARA CAIXA ARQUIVO	73
17.	ANEXO V – OFÍCIO	74
18.	ANEXO VI – MEMORANDO	75
19.	ANEXO VII – RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE.....	76
20.	ANEXO VIII – AUTO DE INFRAÇÃO	77
21.	ANEXO IX – HISTÓRICO DA INFRAÇÃO	81
22.	ANEXO X – PROIBIÇÃO CAUTELAR DE PRODUÇÃO	82



23.ANEXO XI – AUTO DE APREENSÃO E/OU INUTILIZAÇÃO.....	83
24.ANEXO XII – TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO	84
25.ANEXO XIII – LIBERAÇÃO DE FIEL DEPOSITÁRIO.....	85
26.ANEXO XIV – PARECER DA INSPEÇÃO LOCAL	86
27.ANEXO XV – PLANILHA DE FISCALIZAÇÃO – PLA 01	87
28.ANEXO XVI – PROTOCOLO DE DOCUMENTOS.....	89
29.ANEXO XVII – REGISTRO DE TREINAMENTO.....	90
30.ANEXO XVIII – CONTROLE DE RNC.....	91
31.ANEXO XIX – PLANO DE VERIFICAÇÃO OFICIAL.....	92
32.ANEXO XX – PLANO DE AÇÃO DA INSPEÇÃO LOCAL	93
33.ANEXO XXI – REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL.....	94
34.ANEXO XXII – PLANILHA DE LIBERAÇÃO DE ATIVIDADES – PLA 02	98
35.ANEXO XXIII – FICHAS DE INSPEÇÃO ANTE MORTEM	100
36.ANEXO XXIV – FICHAS DE INSPEÇÃO POST MORTEM	101
37.ANEXO XXV – BOLETIM SANITÁRIO	105
38.ANEXO XXVI – INFORMATIVO DE ABATE DE AVES DE DESCARTE	106
39.ANEXO XXVII – PLANILHA DE CONTROLE DE ABSORÇÃO DE ÁGUA EM CARCAÇAS DE AVES – PLA 03	107
40.ANEXO XXVIII – PLANILHA DE CONTROLE DE DRIP TEST EM CARCAÇAS DE AVES – PLA 04	108
41.ANEXO XXIX – CONTROLE DE APROVEITAMENTO CONDICIONAL	109
42.ANEXO XXX – CERTIFICADO SANITÁRIO	110
43.ANEXO XXXI – LAUDO DE CONDENAÇÃO	112
44.ANEXO XXXII – LAUDO DE ABATE SANITÁRIO	113
45.ANEXO XXXIII – CONTROLE DE LACRES.....	114



ÍNDICE DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Exemplo de placa de identificação	10
Figura 2 – Identificação do uniforme.....	12
Figura 3 – Exemplo de mural	13
Figura 4 – Diagrama de arquivamento digital	14
Figura 5 – Modelo de pasta AZ	14
Figura 6 – Modelo de caixa arquivo ou arquivo morto	16
Figura 7 – Carimbos do(a) Médico(a) Veterinário(a).....	23
Figura 8 – Carimbo de protocolo	23
Figura 9 – Carimbo de recebido.....	24
Figura 10 – Carimbo de verificação documental.....	24
Figura 11 – Carimbo de animais abatidos	24
Figura 12 – Modelo de ábaco	35



LISTA DE ABREVIATURAS

A/C – Aos cuidados de

AI – Auto de Infração

AIM – Auto de Infração e Multa

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

ART – Anotação de Responsabilidade Técnica

BEA – Bem-estar Animal

BPF – Boas Práticas de Fabricação

CISPOA – Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal

CIP – Controle Integrado de Pragas

CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas

DIF – Departamento de Inspeção Final

DIPOA – Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal

DNRA – Declaração de Não Recebimento de Animais

EPI – Equipamento de Proteção Individual

FEA – Fiscal Estadual Agropecuário

FESA – Fundo Estadual de Sanidade Animal

FQ – Físico-química(s)

FUNDESA – Fundo de Desenvolvimento e Defesa Sanitária Animal

GTA – Guia de Trânsito Animal

IDA – Inspetoria de Defesa Agropecuária

IL – Inspeção Local

LN – Linfonodo

LO – Licença Ambiental de Operação

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

MB – Microbiológica(s)

MER – Material Especificado de Risco



MES – Memorial Econômico Sanitário

MV – Médico(a) Veterinário(a)

MVC – Médico(a) Veterinário(a) Credenciado(a)

MVH – Médico(a) Veterinário(a) Habilitado(a)

MVO – Médico(a) Veterinário(a) Oficial

NC – Não conformidade

NF – Nota Fiscal

POP – Procedimento Operacional Padrão

PPHO – Procedimento Padrão de Higiene Operacional

PROA – Processos Administrativos e-Gov

PSO – Procedimentos Sanitários Operacionais

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

RNC – Relatório de Não Conformidade

RT – Responsável Técnico

SCTQ – Seção de Controle de Trânsito e Quarentena

SDA – Sistema de Defesa Agropecuária

SEAPDR – Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural

SIE – Serviço de Inspeção Estadual

SISBI-POA – Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

SQRPR – Seção de Qualidade e Registro de Produtos e Rótulos

SR – Supervisão Regional

TF – Tratamento pelo frio



1. INTRODUÇÃO

Este documento é de uso exclusivo da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Departamento de Defesa Agropecuária do Rio Grande do Sul, de acordo com o Regimento Interno estabelecido pelo [Decreto nº 50.068/2013](#). Tem por finalidade auxiliar a inspeção local em sua organização e na realização das atividades, além de orientar o preenchimento das planilhas de verificação, RNCs, AIs e demais documentos pertinentes.

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 efetivação dos perigos à saúde pública e de outros atributos de qualidade, gerando registros e informações. Os autocontroles estabelecidos serão verificados local e documentalmente, de forma sistemática, pelo Serviço de Inspeção Estadual.

Este manual visa padronizar os procedimentos diários de verificação de autocontroles e a rotina adotada pelo SIE nos estabelecimentos com inspeção permanente registrados junto à DIPOA. As informações estão detalhadas em blocos, os quais representam as diversas etapas da verificação, e são dirigidas aos MVs responsáveis pelas ILs, como ferramenta orientadora das rotinas de trabalho e fiscalização.

Após as considerações finais, encontram-se anexos os documentos citados no decorrer deste manual, preenchidos com exemplos – a fim de facilitar a compreensão da forma como devem ser redigidos.



2. ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

2.1. Sede da inspeção

É responsabilidade da IL a organização e o zelo das dependências cedidas à DIPOA nos estabelecimentos. Conforme o [Decreto nº 53.848/2017](#) em seu art. 85, os estabelecimentos são obrigados a fornecer material ao SIE, para seu uso exclusivo. O(a) MV (FEA, MVC, MVH) deve solicitar que as dependências possuam, a critério da IL, mobiliário necessário (escrivania, mesa, computador com acesso à internet, ramal telefônico, impressora, cadeiras, armários, cabides etc.), material básico de escritório (papel, pastas, canetas, pranchetas, grampeador, calculadora etc.), equipamentos de trabalho (termômetro aferido, cronômetro, facas, chairas, luvas, máscaras etc.) e itens de conforto, quando for o caso, respeitando as peculiaridades de cada local, tempo de permanência no estabelecimento, número de pessoas, entre outros. Cabe ao estabelecimento a limpeza e manutenção das dependências da IL.

A sede da IL deverá ser claramente identificada – sugere-se placa de formato circular, nos mesmos moldes do carimbo da inspeção ([Figura 1](#)). O acesso às dependências é exclusivo aos funcionários da inspeção ou pessoas autorizadas pelo responsável. As dependências deverão permanecer chaveadas fora dos horários de produção ou, a critério da IL, deverá haver local (armário com chaves) para guarda segura de carimbos, lacres, documentos etc.

Os materiais devem solicitados ao estabelecimento por meio de [ofício](#).



Figura 1 – Exemplo de placa de identificação

2.2. Médicos Veterinários

Conforme o [Decreto nº 53.848/2017](#), em seu Art. 5º, § 11, o serviço de inspeção sanitária e industrial em estabelecimentos registrados na DIPOA deverá ser executado obrigatoriamente por médicos veterinários. Além disso, o decreto regulamenta:

- a) **Médico(a) Veterinário(a) Oficial:** o serviço de fiscalização sanitária e industrial em estabelecimentos registrados na DIPOA deverá ser executado unicamente por Fiscais Estaduais Agropecuários, com formação em medicina veterinária.
- b) **Médico(a) Veterinário(a) Conveniado(a):** a SEAPDR é autorizada a celebrar instrumento jurídico com os municípios com o objetivo de autorizar o funcionamento de estabelecimentos registrados na DIPOA e submetidos às exigências da legislação vigente. Os procedimentos de convênio com as Prefeituras Municipais são regidos em Acordo de Cooperação Técnica a ser celebrado entre a SEAPDR, por meio do DDA e a Prefeitura Municipal.



- c) **Médico(a) Veterinário(a) Habilitado(a):** a SEAPDR é autorizada a credenciar prestadores de serviços técnicos e operacionais para executar atividades de inspeção industrial e sanitária, com o fim de viabilizar, desenvolver ou aperfeiçoar as atividades de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, com a supervisão da DIPOA e submetidos às exigências da legislação vigente. Os prestadores de serviço técnico e operacionais credenciados pela SEAPDR para executar a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, por meio de inspetores veterinários habilitados, obrigam-se a atender o disposto no decreto estadual e [Memorando Circular nº 001/2018](#), bem como suas alterações e substituições.

Compete ao MVH:

- ✓ Atender ao disposto neste manual de inspeção – como o preenchimento obrigatório de planilhas, RNCs, laudos, certificados, fichas de inspeção etc.;
- ✓ Lançar diariamente os dados de condenação no SDA;
- ✓ Relatar (através do RNC) as irregularidades verificadas durante a atividade de inspeção, cobrar respostas e prazos para correções e comunicar o(a) FEA responsável caso a empresa descumpra a determinação da inspeção e/ou os prazos definidos;
- ✓ Interromper atividades de abate se necessário, a fim de que haja correção da não conformidade verificada, caso esta afetar a qualidade e inocuidade do produto, desrespeitar os preceitos de BEA ou causar risco à saúde pública.

Não compete ao MVH:

- ✓ A inspeção da desossa ou da fábrica de conservas de produtos cárneos, mesmo nos estabelecimentos em que a inspeção do abate é realizada pelo mesmo;
- ✓ As colheitas oficiais para análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas de água e de produtos;
- ✓ A avaliação dos resultados das análises laboratoriais e ações fiscais pertinentes, assim como o acesso ao cronograma no SDA;
- ✓ A avaliação e a aprovação dos processos de registros de produtos e rótulos no SDA;
- ✓ A lavratura de autos de infração;
- ✓ As auditorias em Boas Práticas de Fabricação.

2.3. Auxiliares de inspeção

É fundamental que a IL forme uma equipe de inspeção. Conforme o [Decreto nº 53.848/2017](#), em seu Art. 85, Inciso II, os estabelecimentos são obrigados a fornecer pessoal necessário para os serviços de inspeção.

Para garantir que todos os animais abatidos e linhas de abate sejam inspecionados, a IL deve definir o número de auxiliares necessários considerando as particularidades locais, linhas de abate, características dos animais abatidos, escalas de férias etc. Esse número não é definitivo e pode ser alterado à medida que existam adequações ou modificações no processo de abate, condição geral dos animais ou novos controles que venham a ser implementados. Os auxiliares devem ser fixos e treinados, ou seja, não podem ser definidos a cada dia de abate.

A seleção dos auxiliares deve ser acordada entre empresa e IL. Uma vez selecionados, embora contratados pelo estabelecimento, ficam subordinados exclusivamente ao SIE durante os abates. Os auxiliares devem ser treinados em boas práticas de fabricação pela empresa, bem como obedecer às normas de conduta pessoal e

administrativas do estabelecimento. Em hipótese alguma poderá haver interferência da empresa no trabalho realizado pelos auxiliares.

Cabem à IL o treinamento e a reciclagem dos auxiliares para o bom desempenho de suas funções dentro das atividades de inspeção e sua substituição quando julgar necessário. Na medida do possível, deverá haver rodízio dos auxiliares dentro das linhas de inspeção.

2.4. Uniformes

O estabelecimento deve disponibilizar uniformes completos (calça, jaleco, touca), limpos, em quantidade adequada e com troca diária, ou sempre que necessária, para o(a) MV e auxiliares (cedidos pela empresa, técnicos agrícolas etc.). Também deve fornecer EPIs (botas, jaquetas térmicas, mangas plásticas, luvas, protetores auriculares, capacete, capa de chuva etc.) conforme a necessidade local. A identificação do uniforme deve ser feita por meio de cruz verde ([Figura 2](#)) nas mangas, calça e/ou touca (ou capacete) para o(a) MV e de cruz azul para os auxiliares, quando for o caso. O jaleco de preferência de mangas longas, com bolsos para colocar instrumentos de trabalho e com botões não aparentes. O uso de macacão e botas pretas nos currais, pocilgas e apriscos fica a critério da IL. Os uniformes também devem ser solicitados através de ofício.

Devido às supervisões realizadas ao longo do ano, é necessário solicitar no mínimo um conjunto extra de uniforme e botas. Sugere-se solicitar tamanhos que atendam a maioria dos colegas da Supervisão Regional correspondente.



Figura 2 – Identificação do uniforme

2.5. Organização geral

O(a) MV deve garantir a organização de todos os documentos e materiais inerentes ao serviço. A documentação – RNCs, ofícios, memorandos, documentos recebidos, planilhas de verificação, processos administrativos etc. – deve ser separada por pastas devidamente identificadas, prontamente disponíveis para consulta local ou da supervisão.

Deverão ficar afixadas em painel, mural ([Figura 3](#)) ou parede – em local de fácil visualização – a cópia do Título de Registro e a Ficha do Estabelecimento ([ANEXO I](#)), dentre outros informativos que a IL ache necessário, como: cópia do Mapa do CIP, da LO, cronogramas etc.

A Ficha do Estabelecimento é um resumo para acesso rápido das informações do local e deve ser preenchida pela IL. Essa ficha é um guia para eventuais substituições, supervisões e auditorias.



A organização e emissão de documentos serão tratadas de maneira específica nos itens [2.6](#) e [3](#).



Figura 3 – Exemplo de mural



2.6. Do arquivamento

a) Digital

Para o arquivamento digital, propõe-se a utilização do seguinte diagrama ([Figura 4](#)):

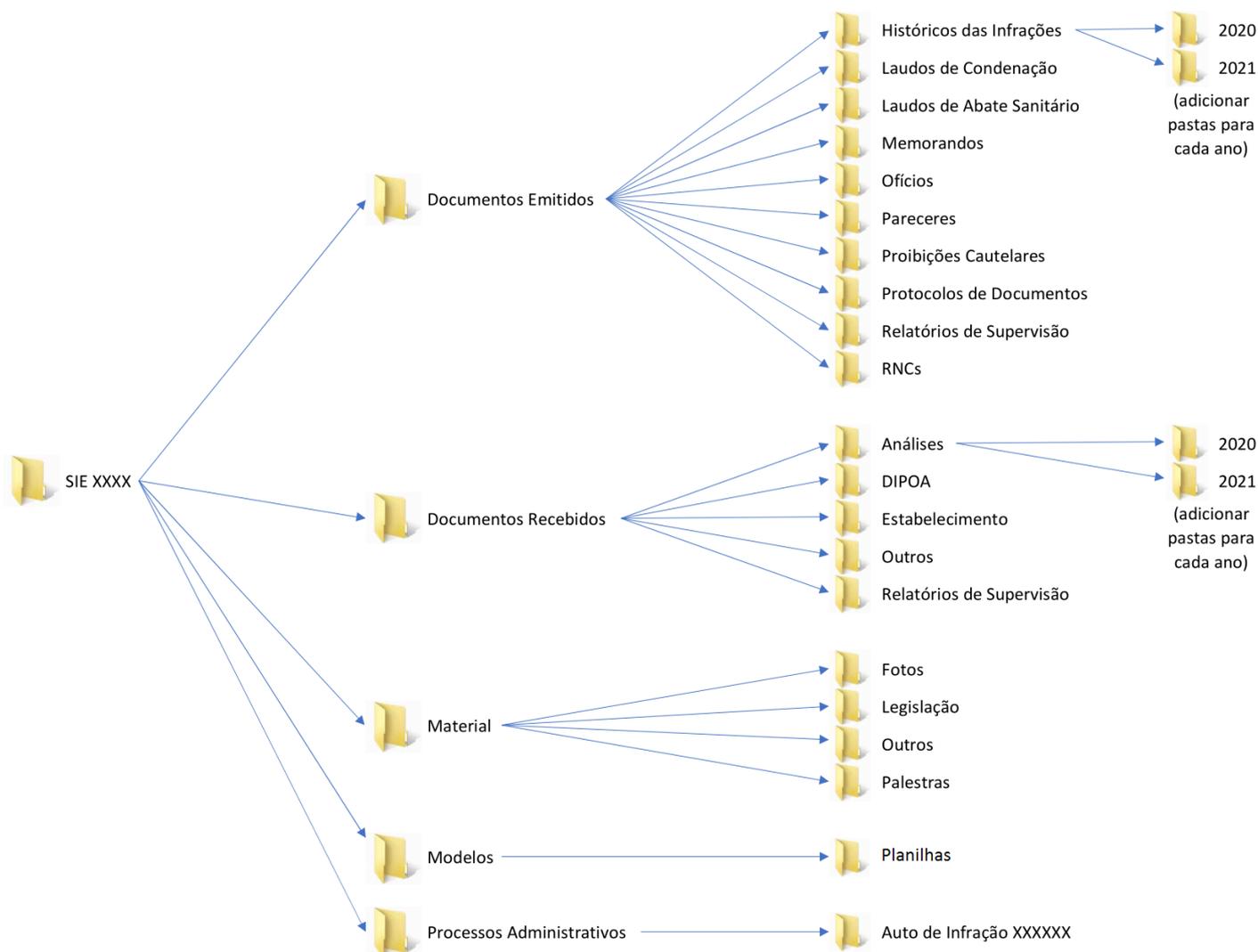


Figura 4 – Diagrama de arquivamento digital

Há para [download](#) uma pasta com um modelo de arquivamento pronto, sendo necessária apenas a adaptação do nome e número de registro do estabelecimento.

b) Físico

Para o arquivamento físico de documentos deve ser utilizada a seguinte sequência de pastas AZ ([Figura 5](#)):



Figura 5 – Modelo de pasta AZ



Pasta 01 – Documentos Emitidos

- I. Relatórios de Não Conformidade
- II. Ofícios
- III. Memorandos
- IV. Outros (treinamentos, certificados etc.)

Pasta 02 – Documentos Recebidos

- I. DIPOA (ofícios, memorandos etc.)
- II. Estabelecimento (ofícios etc.)
- III. Outros (procuração, contrato social, licença ambiental, ART etc. – *divisória permanente*)

Pasta 03 – Projetos e Rótulos Aprovados

- I. Projetos aprovados com ofício (*divisória permanente*)
- II. Projetos indeferidos com ofício
- III. Rótulos aprovados (registros de produtos impressos via SDA, croquis ou processos antigos – *a critério da IL*)

Pasta 04 – Processos Administrativos (*pasta permanente*)

- I. AI XXXXX (Auto, Histórico da Infração, Proibição Cautelar, laudo em desacordo etc.)
- II. AI XXXXX (Auto, Histórico da Infração, cópia do RNC, defesa do AI etc.)

Pasta 05 – Requisições de Análises

Pasta 06 – Comprovantes de Pagamento de Taxas

Pasta 07 – Relatórios de Supervisão

Pasta 08 – Planilhas de Fiscalização (PLA 01)

Pasta 09 – Planilhas de Liberação de Atividades (PLA 02)

Pasta 10 – Controles Oficiais

- I. Planilhas de Controle de Absorção de Água em Carcaças de Aves (PLA 03)
- II. Planilhas de Controle de *Drip Test* em Carcaças de Aves (PLA 04)
- III. Controle de lacres
- IV. Controle de TF
- V. Protocolo de documentos (*a critério da inspeção local*)

Pasta 11 – Certificados Sanitários e Laudos

- I. Certificados Sanitários
- II. Laudos de Condenações
- III. Laudos de Abates Sanitários

2.7. Observações do arquivamento

- I. As pastas devem ser identificadas, conforme modelo de etiquetas ([ANEXO II](#)).
- II. Nas pastas 01, 02, 03, 04, 10 e 11 podem ser inseridas divisórias de pastas para melhor organização.
- III. Os documentos devem ser arquivados na ordem cronológica, com o mais recente sempre no topo.



- IV. No caso do processo administrativo, é iniciado pelo AI, seguido dos outros documentos.
- V. Exemplo da sequência de um processo administrativo: AI, Histórico da Infração, Proibição Cautelar de Produção, laudo em desacordo, defesa do AI, Auto de Suspensão de Atividades, Plano de Ação do Estabelecimento, laudos em acordo, Parecer Técnico da IL, Auto de Liberação de Atividades, Tríade, defesa da Decisão Administrativa. Pode ser utilizado o mesmo modelo no arquivamento digital para facilidade de acesso, a critério da IL.
- VI. Cada processo administrativo deve possuir alguma forma de separação. Sugere-se uma capa ou uma divisória entre eles, indicando o número do AI com sua descrição. Exemplo: AI 44812 – Análise MB de água em desacordo.
- VII. Os planos de ação e as respostas de ofícios, de RNCs, de Relatórios de Supervisão e de outros documentos devem ser arquivadas e anexadas ao documento gerador. Por exemplo, ao receber a resposta de um RNC, anexar a resposta atrás do RNC emitido.
- VIII. Quando uma pasta ocupar seu espaço máximo de armazenamento, devem ser abertas novas pastas. Por exemplo: Pasta 04.1 – Processos Administrativos I; Pasta 04.2 – Processos Administrativos II.
- IX. Os projetos aprovados devem ser arquivados permanentemente na pasta correspondente. O mesmo deve ser feito com a divisória “Outros” da Pasta 02 – Documentos Recebidos.
- X. Os processos da Pasta 04 – Processos Administrativos devem ser mantidos até sua conclusão. Por exemplo, o processo pode ser finalizado com a resposta da defesa da decisão administrativa (que compõe a tríade) ou quando não houver mais possibilidade de recurso por parte do estabelecimento. No caso do estabelecimento entregar a quitação da multa, pode ser encerrado neste ato.
- XI. No início de cada ano, os documentos devem ser retirados das pastas AZ para serem arquivados em caixa arquivo ([Figura 6](#)), onde permanecerão por pelo menos 5 (cinco) anos, exceção feita aos documentos permanentes (Pasta 02, aba Outros Documentos; Pasta 03, aba Projetos Aprovados). Só arquivar na caixa arquivo documento permanente caso outro venha a substituí-lo, por exemplo, uma nova procuração. Os documentos da Pasta 04 – Processos Administrativos devem permanecer na pasta até sua finalização.
- XII. Os documentos que serão arquivados nas caixas arquivos (arquivo morto) devem receber uma capa para melhor organização ([ANEXO III](#)).
- XIII. As caixas arquivos (arquivo morto) devem receber uma etiqueta para identificação e melhor organização ([ANEXO IV](#)).
- XIV. Realizar o arquivamento digital e físico dessa forma após a entrada em vigor deste manual. No caso do arquivamento físico dos meses anteriores do ano corrente, arquivar a critério da IL ou utilizar o método em vigor.
- XV. Os Relatórios de Supervisão gerados pela própria IL ou mediante supervisão, referentes às vistorias de projetos, devem ser incluídos junto aos projetos aprovados correspondentes.



Figura 6 – Modelo de caixa arquivo ou arquivo morto

3. DOCUMENTOS OFICIAIS DA INSPEÇÃO

A comunicação oficial entre inspeção e estabelecimento – e dentro do próprio serviço – deve respeitar as mesmas regras definidas pela SEAPDR. As comunicações para o estabelecimento ou externas ao serviço devem ser feitas por meio de [ofícios](#). As comunicações internas do serviço devem ser realizadas por [memorandos](#). Os documentos digitais gerados pela IL devem ser identificados seguindo a seguinte regra: “nome do documento + numeração (sequencial e anual) + assunto”. Exemplo: “Ofício 001-20 – Solicitação de Material.docx”.

Os documentos endereçados ao estabelecimento ou autos de qualquer natureza (infração, multa, suspensão, liberação etc.) devem sempre ser recebidos e assinados pelo representante legal do estabelecimento ou alguém por ele autorizado, mediante procuração registrada em cartório. O nome do responsável legal pode ser obtido no SDA, acessando o módulo CISPOA, em Estabelecimento Estadual, na aba Proprietários, CNPJ, Representantes. Pode-se solicitar ao representante legal o contrato social atualizado do estabelecimento e eventuais procurações. Estes documentos devem ser arquivados na divisória III da Pasta 02.

Documentos físicos – como laudos de análises, AIs ou documentos recebidos do estabelecimento – quando enviados a outros colegas, IDAs, SR ou DIPOA devem sempre possuir encaminhamento por meio de memorando, indicando a quem se destinam e o motivo do envio. Se o envio à DIPOA for via digital, os documentos devem ser encaminhados ao protocolo-dipoa@agricultura.rs.gov.br colocando no assunto do e-mail aos cuidados do setor correspondente, número do registro no SIE e assunto. Os documentos assinados pelo estabelecimento devem ser devolvidos à DIPOA e/ou SR da mesma forma (fisicamente ou via digital) com que foram recebidos.

Todos os documentos recebidos do estabelecimento ou de terceiros deverão ser protocolados com o uso do carimbo adequado (ver [Carimbos Administrativos da IL](#)). Somente após esse procedimento os documentos devem ser encaminhados ou arquivados.

Quando a cópia de algum documento for recebida pela IL, sua autenticidade deve ser verificada através da comparação com o documento original. Confirmada a pertinência, deverá constar a inscrição “confere com o original”, além do carimbo de recebimento.

Documentos que devem ser enviados obrigatoriamente ao protocolo da DIPOA:

- ✓ A/C – Fiscalização: defesa dos autos;
- ✓ A/C – SQRPR: Auto de Infração por análise em desacordo, juntamente com o histórico, o relatório de ensaio em desacordo com o padrão vigente e a Proibição Cautelar de Produção;
- ✓ A/C – Setor correspondente – qualquer ofício com solicitação do estabelecimento.

A seguir, a descrição dos documentos que poderão ser emitidos pela IL e a forma de organização em geral.

3.1. Ofício

Utilizado na comunicação entre a inspeção e o estabelecimento ou inspeção e terceiros. Normalmente utilizado para fazer solicitações, comunicações de qualquer natureza ou repasse de informações da DIPOA. Uma cópia sempre deve ser arquivada na pasta de documentos emitidos pela IL, após a devida ciência do destinatário no próprio documento ([ANEXO V](#)). Caso haja resposta ao ofício emitido, deve ser arquivada junto a este. Os ofícios devem ser recebidos e assinados apenas pelo responsável legal da empresa ou por procurador legalmente constituído para tal.



3.2. Memorando

Utilizado nas comunicações internas do serviço e encaminhamentos de documentação dentro da própria secretaria. Deve ser arquivado na pasta de documentos emitidos pela IL ([ANEXO VI](#)).

Quando o envio de documentos se der por via digital, não é necessário o acompanhamento de memorando, uma vez que as indicações podem constar diretamente no corpo do e-mail ou PROA. Porém, estes envios devem ser registrados em protocolo nos estabelecimentos indicados ao SISBI-POA. Para documentos enviados fisicamente, o memorando sempre deve ser emitido.

3.3. Relatório de Não Conformidade (RNC)

Utilizado para comunicar o estabelecimento das não conformidades encontradas nas verificações realizadas pela inspeção ([ANEXO VII](#)). Cabe a IL o julgamento da necessidade de emissão de um RNC quando da identificação de NCs. As NCs graves (contaminação de produto, BEA etc.), as recorrentes ou as que necessitem de prazo para resolução devem ser contempladas com RNC. O RNC não é exclusivo para não conformidades relativas às boas práticas de fabricação. Pode ser utilizado para informar à empresa quaisquer não conformidades encontradas, sejam elas relativas aos autocontroles ou não, por exemplo: o não pagamento de taxas, o processo de fabricação executado de forma diferente do aprovado etc.

Sugere-se estipular prazo normal de 7 (sete) dias para a resposta. A resposta deverá ser emitida em documento próprio do estabelecimento, contemplando as ações corretivas e preventivas propostas para solucionar os problemas encontrados. Porém, o prazo pode ser menor, maior ou ser prorrogado a critério da IL (não do estabelecimento). A definição da ação corretiva a ser tomada é de responsabilidade do estabelecimento.

Após a resposta do RNC, cabe à IL analisar e aceitar, ou não, as medidas propostas no plano de ação do estabelecimento. Respostas inadequadas devem ser devolvidas e o RNC tratado como não respondido. As respostas dos RNCs devem ser arquivadas juntamente com o respectivo RNC emitido. Se a resposta for entregue de forma digital, esta deve ser arquivada na pasta digital de documentos emitidos, junto ao RNC correspondente. RNCs não respondidos no prazo determinado ou cuja ação corretiva proposta não tenha sido executada, ou ainda quando essa ação não tenha sido eficaz, devem resultar em AI.

Qualquer RNC emitido deve ser assinado pelo representante legal do estabelecimento ou por procurador legalmente instituído para tal, uma vez que poderá fazer parte de material comprobatório em eventual processo administrativo decorrente de AI.

Quando da emissão de um AI, toda a documentação referente a esse processo (RNC, resposta do RNC, laudos de análises, históricos, pareceres técnicos, plano de ação, AI, auto de multa, auto de advertência, entre outros) deverá ser arquivada em uma divisória da Pasta 04 – Processos Administrativos.

Está disponível uma planilha de controle de RNCs emitidos ([ANEXO XVIII](#)), para utilização a critério da IL.

3.4. Auto de Infração (AI)

Utilizado para autuar o estabelecimento por descumprimento da legislação vigente. A emissão deste documento é prerrogativa do(a) MVO e do(a) MVC. Os autos ([ANEXO VIII](#)) sempre devem ser acompanhados pelo Histórico da Infração. Seu arquivamento deve ser realizado na Pasta 04 – Processos Administrativos. Deve ser assinado pelo responsável legal ou por procurador (com documentação comprobatória), sem a necessidade de

	ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL	DOCUMENTO
	SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL	MANUAL – A
	DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA	VERSÃO MANUAL
	DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	5.0

testemunhas. Caso o responsável legal se negue a assinar, deve ser escrito a caneta “NEGOU-SE A ASSINAR” no campo da assinatura e então coletada a assinatura e dados de 2 (duas) testemunhas. A situação deve ser detalhada criteriosamente no Histórico da Infração. Na impossibilidade de coletar a ciência no AI, este deve ser encaminhado com Aviso de Recebimento (AR), via correios, ao estabelecimento.

Os modelos de AIs disponíveis são regulamentados pela [Ordem de Serviço nº 010/2019](#). O auto de preenchimento manual é composto de três vias, sendo a branca entregue ao infrator, a rosa ficando com a IL (arquivada na Pasta 04 – Processos Administrativos) e a azul arquivada com a IL, na IDA do estabelecimento ou na SR (a critério da IL). O auto digital possui também 3 (três) vias, identificadas na parte de baixo da folha, quando impressas. Os autos referentes a ações de Defesa Sanitária são descritos no item [Inspeção Ante Mortem em geral](#).

3.5. Histórico da Infração

Utilizado para detalhar e esclarecer o fato ocorrido pelo descumprimento da legislação vigente. A emissão deste documento é prerrogativa do(a) MVO e do(a) MVC. O histórico ([ANEXO IX](#)) pode conter fotos, laudos e outros documentos pertinentes à autuação. Seu arquivamento deve ser realizado na Pasta 04 – Processos Administrativos, junto ao auto lavrado.

3.6. Proibição Cautelar de Produção

Documento utilizado para proibir que o estabelecimento realize a produção do produto que apresentou análise em desacordo até a ciência do Auto de Suspensão de Atividades ([ANEXO X](#)). A emissão deste documento é prerrogativa do(a) MVO e do(a) MVC. Seu arquivamento deve ser feito na Pasta 04 – Processos Administrativos, junto ao auto de origem.

3.7. Auto de Apreensão e/ou Inutilização

Utilizado quando o estabelecimento possuir lotes de produtos que apresentaram análises em desacordo; que estejam com seu registro suspenso; que foram fabricados em desacordo com o processo aprovado; que não tenham sido registrados ou que apresentem qualquer outra condição que os torne inadequados para o consumo; bem como quaisquer materiais e insumos – ingredientes, rótulos, matérias-primas, carimbos, documentos etc. ([ANEXO XI](#)). A emissão deste documento é prerrogativa do(a) MVO e do(a) MVC. Deve ser, obrigatoriamente, precedido de Auto de Infração.

3.8. Termo de Fiel Depositário

Utilizado sempre que a IL considerar necessário que o estabelecimento permaneça de posse de produtos e quaisquer materiais e insumos (por exemplo: ingredientes, rótulos, matéria-prima, carimbos, documentos etc.), até que se tenha definida a destinação destes ([ANEXO XII](#)).



3.9. Liberação de Fiel Depositário

Utilizado quando os efeitos do Termo de Fiel Depositário, anteriormente lavrado, não se fizerem mais necessários e os produtos, materiais ou insumos em questão ficarem à disposição do estabelecimento ([ANEXO XIII](#)).

3.10. Parecer da Inspeção Local

Documento utilizado quando da necessidade de informação das condições locais por parte da inspeção, no intuito, por exemplo, de avaliar um fluxograma de produção, desvios em laudos de análises oficiais, levantamento da suspensão de algum produto ([ANEXO XIV](#)). Neste caso, a IL deve avaliar as ações realizadas pelo estabelecimento, juntamente com Relatórios de Ensaio com resultados em acordo com a legislação vigente. Seu arquivamento deve ser realizado na Pasta 04 – Processos Administrativos, junto aos autos de origem.

3.11. Processos Administrativos

Processo Administrativo é o conjunto dos documentos referentes ao rito processual quando da constatação da infração de algum dispositivo legal por parte do estabelecimento. Inicia com a lavratura do AI. Sugere-se que sejam arquivados digitalmente na pasta Processos, conforme a nomenclatura padrão: PROA + “número do processo” + “número do AI” + descrição da infração (Exemplo: PROA 00-1500-0000000-0 – AI 00000 – Escoamento de rótulos).

3.12. Comprovantes de Pagamento de Taxas

As taxas aplicadas a abatedouros frigoríficos são:

- ✓ Taxa de fiscalização (todos os estabelecimentos);
- ✓ Taxa de inspeção (para os estabelecimentos com FEA na IL);
- ✓ Fundo sanitário (FESA ou FUNDESA).

O prazo para pagamento das taxas é o último dia do mês subsequente à produção ou abate, conforme a [Ordem de Serviço n° 03/2019](#).

Após a conferência com os originais, devem ser arquivadas cópias dos comprovantes de pagamento das taxas na Pasta 06 – Comprovantes de Pagamento de Taxas, separadas por mês. Taxas de inspeção de abate, fiscalização de abate e de produção podem ser acessadas no SDA através do módulo CISPOA, em Guia de Arrecadação. Essas taxas, uma vez pagas e registradas no sistema, não necessitam de arquivamento físico. A geração das guias e seu pagamento são de responsabilidade do estabelecimento, conforme o instrutivo [POP 01 – Taxas de Abate](#), mas cabe a IL a conferência das quantidades declaradas na emissão das guias.

A IL deve avaliar se a produção mensal lançada no SDA pelo estabelecimento condiz com a realidade. Sugere-se levar em consideração o acompanhamento dos processos de produção, a matéria-prima recebida, os insumos, o estoque e demais informações necessárias. Os dados de produção podem ser comparados aos registros do estabelecimento.



3.13. Planilha de Fiscalização – PLA 01

A Planilha de Fiscalização ([ANEXO XV](#)) deverá contemplar todas as verificações realizadas sobre as atividades do estabelecimento, quando o serviço de inspeção estiver no local. Além dos POPs obrigatórios, a empresa poderá ter outras planilhas, de acordo com o seu manual, que deverão estar preenchidas e também devem ser contempladas na verificação oficial.

Para abatedouros frigoríficos, o campo referente ao POP 07 – Limpeza e Sanitização – PPHO, não será preenchido, tanto para PPHO pré-operacional quanto para operacional. Essas verificações serão registradas na Planilha de Liberação de Atividades – PLA 02. O campo poderá ser preenchido no caso de conferência do procedimento de diluição dos detergentes, no acompanhamento das etapas de higienização, na verificação da validade dos produtos químicos etc. – observando se há alguma divergência entre o realizado e o plano descrito.

Devem ser identificadas as seções e os POPs verificados, com breve descrição do que foi avaliado dentro de cada programa (quais higienizadores, produtos, PSO, colaborador etc.). As não conformidades, tanto para verificação *in loco* quanto documental, devem ser numeradas e descritas no verso, com as respectivas ações fiscais e verificação da resolução (com o horário), se for o caso.

Demais atividades de fiscalização realizadas devem ser assinaladas na página 2. Sempre que houver alguma não conformidade, esta deve ser repassada ao setor responsável da empresa. Caso a IL julgue necessário, ao final das atividades, o responsável deve rubricar a planilha como comprovação de que o estabelecimento foi informado.

Descrições a respeito das verificações de rotina estão na seção [Verificação Oficial](#).

3.14. Planilha de Liberação de Atividades – PLA 02

A planilha será utilizada apenas para estabelecimentos sob inspeção permanente ([ANEXO XXII](#)). Deve ser preenchida durante a verificação realizada antes que a empresa inicie suas atividades (PPHO pré-operacional). Caso o estabelecimento realize pausa entre turnos, deverá realizar uma higienização operacional e, portanto, estará sujeita a mais uma verificação, que deverá ser registrada em nova planilha. A produção só deve iniciar após o encerramento dessa verificação.

Deve ser feito o registro do horário em que a empresa informa à IL que seus procedimentos relativos à liberação estão concluídos. Deve ser feita uma avaliação documental antes (no campo “Verificação Documental”) e depois (no campo “Verificação Documental – Final”) da avaliação *in loco*. A avaliação documental e *in loco* deve englobar higiene, temperaturas e cloro livre na água de abastecimento. Não conformidades devem ser numeradas e descritas no verso, com as respectivas ações fiscais e verificação da resolução. A verificação *in loco* não estará concluída até que todas as não conformidades estejam solucionadas.

Descrições e demais explicações a respeito da liberação de atividades se encontram na seção [Verificação Oficial](#).

3.15. Planilha de Controle de Absorção de Água em Carcaças de Aves – PLA 03

Faz parte das verificações do POP de Controle de Fraudes nos Abatedouros Frigoríficos de Aves. Ver [Controle de Fraudes](#).



3.16. Planilha de Controle de *Drip Test* em Carcaças de Aves – PLA 04

Faz parte das verificações do POP de Controle de Fraudes nos Abatedouros Frigoríficos de Aves. Ver [Controle de Fraudes](#).

3.17. Certificado Sanitário

Documento para o trânsito de produtos comestíveis de origem animal (produção de gelatina) e não comestíveis ([ANEXO XXX](#)). Regulamentado pela [Instrução Normativa nº 004/2017](#), é utilizado para transporte de couros a partir de abatedouros. Seu preenchimento pode ficar a cargo do estabelecimento, cabendo à IL a conferência dos dados, principalmente a finalidade. Em caso de condenação sanitária, o destino do couro deve ser para aproveitamento como não comestível. Se não houver como identificar e segregar o couro de animais condenados, a carga toda deve ser destinada para aproveitamento como produto não comestível.

A numeração segue sequência anual e exclusiva para cada estabelecimento (Ex.: 001/123/2020; 002/123/2020) e deve ser emitido em duas vias – uma delas é retida com a IL e a outra acompanha a carga. Os Certificados Sanitários devem ser arquivados na Pasta 11.

3.18. Laudo de Condenação

Documento emitido em duas vias quando da condenação de peças e/ou carcaças oriundas da decisão da IL ([ANEXO XXXI](#)). A emissão não é obrigatória em todos os casos e o estabelecimento deve solicitar quando necessário. As cópias dos Laudos de Condenações devem ser arquivadas na Pasta 11.

3.19. Laudo de Abate Sanitário

O documento é emitido em duas vias, quando do recebimento de animais para abate sanitário – oriundos de apreensões ou com laudos positivos para determinadas enfermidades. No caso de animais positivos, todos os brincos devem ser conferidos no exame *ante mortem* e posteriormente relacionados no laudo, no campo “Informações Adicionais”. Ainda, no campo “Informações Adicionais” podem ser pormenorizados, caso seja necessário, os achados de abate em cada uma das carcaças abatidas ([ANEXO XXXII](#)). Os Laudos de Abates Sanitários devem ser arquivados na Pasta 11.



4. CARIMBOS ADMINISTRATIVOS DA INSPEÇÃO LOCAL

Todos os documentos gerados ou recebidos pela IL devem ser carimbados de acordo com o tipo e a necessidade de arquivamento. Os carimbos devem ser solicitados oficialmente à empresa e devem ser auto entintados em cor azul, com tamanho que permita a legibilidade das informações, conforme os modelos abaixo. De acordo com a necessidade da IL ou da SR, carimbos adicionais podem ser solicitados. Os carimbos adotados pelo SIE são:

4.1. Carimbos do(a) Médico(a) Veterinário(a)

Utilizado nos documentos que sejam emitidos e assinados pelo(a) MV (Figura 7).

✓ Médico Veterinário Oficial

XXXXXX XXXXXXXX XXXXXX
Fiscal Estadual Agropecuário
CRMV-RS XXXXX – IF XXXXXXXX/XX
DIPOA/DDA/SEAPDR

✓ Médico Veterinário Conveniado

XXXXXX XXXXXXXX XXXXXX
Médico Veterinário Conveniado
CRMV-RS XXXXX

✓ Médico Veterinário Habilitado

XXXXXX XXXXXXXX XXXXXX
Médico Veterinário Habilitado
CRMV-RS XXXXX
Portaria SEAPDR RS N° XXX/XX

Figura 7 – Carimbos do(a) Médico(a) Veterinário(a)

4.2. Carimbo de protocolo

Os documentos emitidos ou recebidos pelo serviço oficial devem receber numeração para controle, sendo lançados em planilha com numeração sequencial (ANEXO XVI), que pode ser impressa ou preenchida digitalmente. Obrigatório em estabelecimentos indicados ao SISBI-POA e opcional para os demais (Figura 8).

Para estabelecimentos onde não é utilizado o protocolo de emissão e recebimento de documentos, os documentos recebidos devem receber o carimbo de recebido. Este não deve ser substituído pelo carimbo de verificação documental, uma vez que o protocolo é registro apenas do fluxo de documentos, e a verificação inclui a avaliação crítica do seu conteúdo.

PROCOLO N° _____ / _____
DATA ____ / ____ / ____

SIE XXXX

Figura 8 – Carimbo de protocolo



4.3. Carimbo de recebido

Utilizado em estabelecimentos sem implantação do protocolo de emissão e recebimento de documentos. Caso haja a necessidade de registrar a data de entrada em algum documento, isto pode ser feito à mão ou pode ser utilizado o carimbo de recebido ([Figura 9](#)).

RECEBIDO EM ____ / ____ / ____ _____ SIE XXXX

Figura 9 – Carimbo de recebido

4.4. Carimbo de verificação documental

Utilizado em documento que necessite avaliação pelo serviço oficial, com a data da verificação e rubrica do servidor ([Figura 10](#)).

VERIFICADO EM ____ / ____ / ____ _____ SIE XXXX

Figura 10 – Carimbo de verificação documental

4.5. Carimbo de animais abatidos

Utilizado em cada GTA, informando a quantidade de animais que foram abatidos daquela GTA ([Figura 11](#)).

____ ANIMAIS ABATIDOS EM ____ / ____ / ____ NO SIE XXXX

Figura 11 – Carimbo de animais abatidos



5. ANÁLISES OFICIAIS

As análises de produtos, matéria-prima e água de abastecimento são regulamentadas pela [Resolução nº 001/2015](#) e [Resolução nº 001/2016](#), de 12 de novembro de 2015 e 15 de fevereiro de 2016, respectivamente. As coletas oficiais devem ser realizadas de acordo com o que consta no cronograma de análises no SDA. Os procedimentos referentes às análises oficiais são prerrogativa do(a) MVO e do(a) MVC.

Caso o estabelecimento não esteja produzindo o produto solicitado no SDA, ou por qualquer outro motivo que a fiscalização julgar necessário, deverá ser alterado o produto a ser coletado, no próprio sistema. Se por alguma razão a coleta e a análise não forem realizadas, a fiscalização deve marcar a opção “Não Realizado” e informar o motivo no campo de observações no sistema. Os laudos das análises devem ser anexados ao SDA e a opção “Conforme” ou “Não Conforme” deve ser marcada de acordo com o resultado obtido. As requisições de análises devem ser arquivadas na Pasta 05 – Requisições de Análises. Não é necessário o arquivamento físico dos laudos se os valores estiverem dentro dos parâmetros legais definidos. Caso haja não conformidades, uma via física do laudo deve ser anexada ao Processo Administrativo na Pasta 04 – Processos Administrativos, junto ao AI e demais documentos.

As quantidades de produtos a serem coletados mensalmente devem respeitar a quantidade de produtos registrados na DIPOA, conforme a [Tabela 1](#), transcrita abaixo, da [Resolução nº 001/2015](#). Em casos de divergências nas quantidades no cronograma de análises do SDA, o(a) MVO deverá enviar um e-mail para sqp@agricultura.rs.gov.br para que se faça a adequação necessária.

Tabela 1 – Cronograma de Análises Oficiais

NÚMERO DE PRODUTOS REGISTRADOS NA DIPOA	QUANTIDADE DE PRODUTOS A SEREM COLETADOS
Um a seis produtos registrados	01 (um) produto
Sete a doze produtos registrados	02 (dois) produtos
Treze a dezoito produtos registrados	03 (três) produtos
Dezenove ou mais produtos registrados	04 (quatro) produtos

Em relação à quantidade de produtos que devem ser encaminhados semestralmente para análises FQ, como não há regulamentação definida na [Resolução nº 001/2015](#), a DIPOA utiliza o mesmo critério das amostras para análises MB.

Sugere-se que as coletas de produtos, matéria-prima e água de abastecimento sejam realizadas, preferencialmente, nos 10 (dez) primeiros dias do mês, seguindo o cronograma de coletas, conforme o [POP 02 – Instrutivo Cronograma de Análises](#) e os procedimentos de coleta de amostras devem seguir o [Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal](#) do MAPA.

As requisições de análises podem ser geradas no SDA ou preenchidas em requisição específica ([ANEXO XXI](#)). Devem ser impressas duas vias: uma segue com a amostra para o laboratório e a outra permanece para arquivamento na IL, Pasta 05 – Requisições de Análises. As requisições devem ser assinadas também pelo estabelecimento. Dessa forma, a via que permanece na sede da IL comprova que a amostra foi coletada e lacrada, visto que a responsabilidade do atendimento ao cronograma a partir desse momento é do estabelecimento.



Na medida do possível, o(a) MVO e o(a) MVC não devem comunicar ao estabelecimento a data da coleta oficial, para não perder o caráter sigiloso e o elemento surpresa de fiscalização. Caso seja necessário, pode-se questionar o estabelecimento acerca da programação de produção, se houver a necessidade da coleta de algum produto que seja produzido com menor frequência. Os laboratórios possuem suas próprias políticas de dias e horários de recebimento de amostras (ou de recolhimento destas diretamente no estabelecimento) e isto deve ser levado em consideração para escolher o momento mais adequado para a realização da coleta oficial. Porém, a decisão de datas cabe ao(a) MVO e ao(a) MVC, não sendo escolha do estabelecimento. As amostras de água não podem ultrapassar 24h do momento da coleta para chegar ao laboratório. Logo, atenção especial deve ser dada à data dessas coletas.

As coletas podem ser realizadas pela IL (exceto MVH), por servidor da SEAPDR ou na presença desses. Ao estabelecimento não deve ser permitido realizar a coleta sem supervisão, salvo nos casos em que a IL julgar apropriado e autorizar. O procedimento deve ser realizado de forma aleatória nos pontos de água e nos produtos.

Conforme a disponibilidade, deve-se utilizar saco-lacre específico para as coletas oficiais. Quando não houver, utilizar sacos plásticos transparentes e resistentes, com lacres de metal transpassando o plástico externo, de forma bem ajustada ao material coletado. Amostras de produtos destinadas a análises FQ devem ser lacradas separadamente das amostras de análises MB.

Os frascos para coletas são disponibilizados pelos laboratórios e têm prazo de validade definidos. Caso estejam vencidos, devem ser devolvidos ao laboratório pelo estabelecimento e substituídos.

Quando do recebimento do resultado das análises, a IL (exceto MVH) deverá anexá-las ao SDA, na aba Cronograma de Análises e arquivar a via digital do Relatório de Ensaio na pasta específica, seguindo a nomenclatura do arquivo: Laudo n° + mês + amostra + tipo de análise (Ex.: Laudo n° XXXX-XX – Abril – Carne Resfriada sem osso MB). Pode-se usar também mês + Laudo n° + amostra + tipo de análise (Ex.: Abril – Laudo n° XXXX-XX – Carne Resfriada sem osso MB) ou outras nomenclaturas em que seja possível identificar completamente a análise pelo nome do arquivo. Se houver resultados fora dos padrões, estes devem ser especificados no campo apropriado do SDA.

Na avaliação dos resultados de cada parâmetro, caso o valor do resultado do laudo esteja fora dos parâmetros vigentes, deve-se levar em consideração a incerteza da medição, se esta for especificada no laudo. Sem essa especificação, o valor encontrado é final, sem cálculos. A incerteza de medição informada deve ser subtraída ou adicionada ao valor do resultado, obtendo-se dessa forma um valor que considera essa incerteza. Caso o valor final obtido ainda não atenda aos parâmetros, então a amostra está em desacordo com os padrões legais.

Os documentos emitidos quando de análises em desacordo devem ser enviados digitalmente ao e-mail protocolo-dipoa@agricultura.rs.gov.br aos cuidados da SQRPR, juntamente com cópia da análise comprobatória da infração. Uma cópia da via física de todos os documentos (incluindo a análise) deve ser arquivada em uma divisória da Pasta 04 – Processos Administrativos.

5.1. Coleta de amostras de produtos

Em caso de produtos embalados, deve-se garantir que as embalagens coletadas estejam íntegras. Caso necessário, coletar várias amostras para atingir o peso mínimo exigido pelo laboratório, sempre do mesmo lote. Os parâmetros avaliados devem seguir o disposto no [Ofício Circular n° 001/2020](#) que determina a utilização das [Tabelas do MAPA](#). As análises FQ indicadoras de fraudes devem obedecer ao disposto na [Ordem de Serviço n° 008/2019](#).



Produtos com temperaturas de conservação diferentes (temperatura ambiente, resfriados ou congelados) devem ser lacrados separadamente. O acondicionamento da amostra lacrada, sua conservação e encaminhamento ao laboratório são de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Conforme [Ofício Circular nº 002/2020](#), coletas em triplicata de amostras de produtos – ou matérias-primas ou qualquer substância que entre em sua elaboração – não devem ser realizadas quando se tratar de amostras para análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina, como as análises do cronograma oficial mensal. Em análises eventuais, é permitido apenas para parâmetros FQ e só deverão ser realizadas se houver solicitação por ofício do estabelecimento.

Nesse caso, devem ser realizadas três coletas idênticas (mesmo método e mesmo lote, todas lacradas individualmente): a amostra 01 é enviada para o laboratório e as outras duas amostras permanecem sob responsabilidade do estabelecimento. Caso o resultado esteja em desacordo com a legislação, o estabelecimento deverá ser autuado e deverá ser emitida a Proibição Cautelar de Produção. Após esse procedimento, o estabelecimento poderá solicitar por escrito o envio da segunda amostra. A IL (exceto MVH) deverá identificar na requisição da segunda amostra que se trata da contraprova. Caso a segunda análise apresente resultado idêntico ao primeiro, a infração à legislação é confirmada e seguem os trâmites para suspensão do produto. Caso o resultado da segunda amostra seja divergente da primeira, a terceira amostra será enviada, sendo definitivo o resultado desta última análise.

Para análises em desacordo com os padrões legais, devem ser tomadas as seguintes medidas:

- ✓ Lavratura de AI por análise em desacordo;
- ✓ Emissão do Histórico da Infração;
- ✓ Emissão da Proibição Cautelar de Produção;
- ✓ Lavratura de Auto de Apreensão e/ou Inutilização, quando o estabelecimento ainda possuir lotes do produto em desacordo;
- ✓ Envio da documentação completa por e-mail a SQRPR, via protocolo-dipoa@agricultura.rs.gov.br.

No recebimento do Auto de Suspensão de Atividades para o produto, oriundo da DIPOA, após a ciência do estabelecimento, o documento deve ser anexado ao processo administrativo em questão.

Lotes anteriores ao lote que apresentou a análise em desacordo podem ser comercializados. Lotes produzidos posteriormente ao lote em desacordo e anteriores à ciência da Proibição Cautelar de Produção podem ser comercializados. Assim, apenas o lote em desacordo deve ser retido.

Caso o estabelecimento produza e/ou comercialize o produto em desacordo após a ciência da Proibição Cautelar de Produção ou do Auto de Suspensão de Atividades, deve ser lavrado AI por burlar a fiscalização e ser tomada ação fiscal quanto ao produto, conforme avaliação do(a) MVO ou MVC.

Para liberação da produção do produto suspenso, o estabelecimento deverá apresentar plano de ação com as ações corretivas e preventivas. As amostras somente poderão ser produzidas e enviadas, através de coleta oficial, ao laboratório após a ciência no Auto de Suspensão de Atividades. Em seguida, deverá apresentar laudos de 3 (três) lotes consecutivos do produto, com todos os parâmetros em acordo com a legislação vigente para o tipo de amostra em desacordo (MB ou FQ) que originou a suspensão. Caso uma amostra dos três lotes esteja em desacordo com os padrões vigentes, os laudos laboratoriais dos lotes das amostras em acordo poderão ser utilizados para a liberação, desde que atendam a sequência de lotes, ou seja, três lotes consecutivos em conformidade.

No caso de produtos que estejam suspensos há mais de 4 (quatro) meses, o(a) MVO poderá solicitar o cancelamento do registro, conforme o §4º do artigo 6º da [Resolução nº 001/2016](#).



5.2. Coleta de amostras de água de abastecimento

A amostra de água de abastecimento a ser coletada pode ser oriunda de qualquer ponto do estabelecimento, não há necessidade de escolher os pontos determinados nos autocontroles.

Para análises em desacordo com os padrões legais, devem ser tomadas as seguintes medidas:

- ✓ Lavratura de AI por análise em desacordo;
- ✓ Emissão do Histórico da Infração;
- ✓ Envio da documentação completa por e-mail a SQRPR, via protocolo-dipoa@agricultura.rs.gov.br.

O estabelecimento deve apresentar plano de ação com as ações corretivas e preventivas. Após a aprovação do plano de ação pelo(a) MVO ou MVC, deve apresentar um novo laudo laboratorial oficial de água de abastecimento em até 30 dias a partir da data da ciência do AI. Os procedimentos de coleta são os mesmos da análise original. Se o resultado dessa segunda coleta estiver novamente fora dos padrões legais vigentes, deve-se repetir o procedimento quanto à apresentação de outro plano de ação, coleta oficial e lavratura de AI. Nesse caso, o estabelecimento pode ser suspenso a critério da DIPOA, baseado em parecer do(a) MVO ou MVC.



6. ROTULAGEM

Os registros de rotulagem devem ser lançados via SDA. Se os processos de rotulagem dos produtos registrados na DIPOA ainda não constam no SDA, a IL deverá solicitar oficialmente para que o estabelecimento inclua todos os registros no sistema. Nesse caso, o RT deve incluir todas as abas (Rótulos, Embalagens, Composição e Processos), conforme o instrutivo [POP 04 – Rotulagem SRPR](#).

O fluxo do processo, após a inclusão da solicitação pelo RT, sempre começa pela instância da IL (MVO). Após avaliação da inspeção, o processo poderá ser encaminhado ou indeferido. No caso de encaminhamento, há dois caminhos:

- a) **Produto Novo:** o processo será enviado diretamente ao SQRPR;
- b) **Alteração de Produto Registrado:** o processo poderá ser encaminhado para a Referência Rotular (indicada pela SR), que o encaminhará ou indeferirá. No caso de encaminhamento, o processo poderá ser enviado ao(a) MVO, SQRPR ou ao Setor Técnico.

No caso de indeferimento, em qualquer instância, o processo retorna para o RT.

O [POP 03 – Avaliação de Rotulagem pelo MVO](#) pode ser consultado para realizar a avaliação. O(a) MVO deve atentar aos requisitos básicos do POP e principalmente ao processo de fabricação. No processo de fabricação, deve verificar se a empresa possui capacidade e equipamentos para a produção do produto em questão e se não haverá interferência no fluxo de produção dos produtos já registrados.



7. PROJETOS

Quando houver solicitação do estabelecimento para aprovação de projetos, o(a) MVO deverá realizar uma avaliação inicial, contemplando os itens abaixo:

- ✓ Documentação necessária, de acordo com o [POP 05 – Análise de Projetos](#);
- ✓ Comprovante de pagamento da taxa de aprovação de projetos, no caso de aumento de área construída em reforma/ampliação;
- ✓ Processo de fabricação – avaliar se o que está descrito será compatível com a estrutura após a reforma. Por exemplo, a instalação de uma centrífuga na seção da bucharia limpa. O(a) MVO deverá verificar se há espaço compatível para instalação do equipamento, respeitando espaço para circulação e higienização;
- ✓ Assinaturas do RT e do responsável legal no MES.

Todos estes itens estando em conformidade, o(a) MVO deve assinar o MES no campo adequado e encaminhar a documentação completa à Supervisão Regional.

Após aprovação pelo Setor Técnico, uma via do projeto aprovado retorna para o estabelecimento, uma via permanece na sede da IL e a outra com o setor correspondente. Após o término das obras, o estabelecimento deverá solicitar via IL uma vistoria do projeto executado, de acordo com o ofício de aprovação em questão e a [Norma Técnica](#) da classificação correspondente.

A solicitação de vistoria deve ser enviada digitalmente ao protocolo-dipoa@agricultura.rs.gov.br aos cuidados do setor correspondente, o qual emitirá um Pedido de Vistoria. Após essa vistoria, deverá ser emitido um Relatório de Supervisão contendo parecer sobre a ampliação/reforma executada, com as plantas e ofícios conferidos. Esse relatório e demais documentos devem ser enviados ao mesmo setor que emitiu o Pedido de Vistoria. A DIPOA emitirá um ofício liberando ou não a área ampliada/reformada.

Os locais e/ou seções ampliados/reformados poderão ser utilizados somente após a liberação do setor responsável.



8. INSPEÇÃO ANTE E POST MORTEM

Serão abordados os aspectos relacionados à inspeção de abate em geral e detalhadas as particularidades do abate de bovídeos, suídeos, aves domésticas e ovinos. Em relação ao abate de caprinos, equídeos, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres e pescado (anfíbios e répteis), devem ser seguidas as determinações em comum. A IL deverá adequar as mesmas planilhas de inspeção para as espécies não especificadas nesse manual.

Em acordo com o Art. 11, do [RIISPOA](#), a inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis. Dessa forma, consideram-se estabelecimentos com inspeção periódica, com exceção do abate de anfíbios e répteis, os Abatedouros Frigoríficos de Pescado e Unidades de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado, visto que não necessitam inspeção *ante mortem* – conforme o § 6º, do Art. 90, do [RIISPOA](#).

Os procedimentos a serem executados pela IL em relação a enfermidades, achados, lesões e julgamentos devem seguir a base legal vigente. Os exemplos mencionados possuem somente caráter didático.

8.1. Inspeção *Ante Mortem* em geral

8.1.1. Documentação

Para o início do abate, o serviço de inspeção oficial deve estar de posse do Informativo de Abate ([modelo](#)) preenchido pelo estabelecimento, com informações sobre os lotes a serem abatidos – como procedência, quantidade de animais, ordem de abate e quaisquer informações adicionais, sendo uma forma oficial de comunicado à IL. Junto ao informativo devem ser entregues todas as GTAs correspondentes aos lotes informados e eventuais documentos complementares.

A inspeção *ante mortem* será realizada somente após a avaliação documental. Observar os seguintes itens na documentação:

- ✓ Série e número da GTA;
- ✓ Procedência (Nome/Município);
- ✓ Destino (Estabelecimento/Cód. Estabelecimento): observar se o estabelecimento de destino é o abatedouro fiscalizado;
- ✓ Estratificação (Espécie/Categoria/Faixa/Sexo/Quantidade): observar se as informações são compatíveis com os animais recebidos;
- ✓ Emissão (Data Emissão/Validade): observar se a distância e data de emissão da GTA é compatível com a chegada dos animais ao abatedouro. Avaliar o tempo de descanso dos animais e se a chegada destes está dentro do prazo de validade da GTA;
- ✓ Finalidade: abate ou abate sanitário. Os motivos para abate sanitário podem ser variados – eliminação de reagentes positivos para tuberculose e brucelose, animais com origem desconhecida apreendidos em ações de fiscalização etc. – e esses lotes devem ser abatidos no final das atividades, após o abate normal. Em caso de abate sanitário por testes positivos, os números dos brincos devem constar na GTA ou em documento anexo e devem ser conferidos em sua totalidade;



- ✓ NF: caso haja divergências, verificar os dados para avaliar a possibilidade de erro do serviço oficial na emissão da GTA;
- ✓ Observações (outras informações pertinentes);
- ✓ Quaisquer documentos adicionais anexados (informação de animais imunocastados no abate de suínos, quando aplicável; entre outros).

Caso haja divergências com os campos de Procedência, Destino, Estratificação (animais a mais) ou Emissão, o lote em questão deve ser sequestrado e lavrado pelo(a) FEA, ou MVC responsável pelo estabelecimento, duas autuações: [Auto de Infração e Multa digital](#) (senha: saa123), específico para trânsito (baseado no [Decreto nº 52.434/2015](#)), utilizando a numeração sequencial da IDA do estabelecimento, por receber animais sem documentação para o estabelecimento e por transitar animais sem documentação para o produtor. Após o estabelecimento assinar a autuação, o lote pode ser liberado para o abate, se não houver impedimentos sanitários. O AIM para o produtor deve ser assinado pela fiscalização, digitalizado e enviado à IDA de origem, para receber a assinatura do responsável pelo envio dos animais. Caso não seja possível o uso do modelo digital, pode ser utilizado o bloco da Defesa Sanitária, de preenchimento manual.

Caso haja animais a menos do que o indicado na GTA, deve haver uma observação na NF sobre a falta de animais durante o embarque. Se estiver registrado, o estabelecimento não deve ser autuado, por ser uma situação normal. Deve ser feita cópia da NF e anexada à GTA. Ao lançar o abate no SDA, deve-se cuidar o número exato de animais efetivamente enviados ao abatedouro, para que não haja problemas no saldo de animais do produtor rural.

Caso sejam animais a mais, a IDA de origem dos animais deve ser contatada, para que solicite esclarecimentos ao produtor rural e atualize o seu saldo de animais. Caso haja suspeita desses animais serem fruto de abigeato, deve ser contatada a SCTQ para definição das ações a serem tomadas. Até que se resolva a questão da origem, o lote deve permanecer sequestrado. Deve ser lavrado pelo(a) FEA, ou MVC responsável pelo estabelecimento, AIM por trânsito sem documentação para o produtor e por receber animais sem documentação para o estabelecimento. O AIM do produtor deve ser enviado à IDA de origem para que seja assinado e o infrator preste os devidos esclarecimentos. Para pequenos animais (aves, suínos, ovinos e caprinos) deve ser observado o disposto na [Instrução Normativa nº 011/2018](#).

Salienta-se que, mesmo observado que a responsabilidade por eventual equívoco não seja do estabelecimento, a conferência documental no recebimento dos animais é encargo deste. As justificativas devem ser apresentadas pelo estabelecimento ou produtor às instâncias competentes, após a lavratura do auto. À IL não compete o julgamento do mérito.

Deve ser preenchida, antes do abate, a Ficha de Inspeção *Ante Mortem* ([ANEXO XXIII](#)), com os dados do informativo de abate e os achados pré-abate.

8.1.2. Inspeção propriamente dita

Na inspeção *ante mortem* junto à plataforma de observação se avaliará o lote, a movimentação dos animais, possíveis claudicações ou a necessidade de segregar algum animal para o sequestro. Pode-se detectar doença que não seja passível de identificação no exame *post mortem* – especialmente as que afetam o sistema nervoso – e identificar lotes com suspeitas de problemas que, comprovadamente, justifiquem redução na velocidade normal de abate – para exame mais acurado ou abate de emergência. Deve-se atentar também para fêmeas com sinais de adiantado estado de gestação ou de aborto, que não devem ser abatidas.



Em caso de abate sanitário, a critério da IL, pode ser avaliado se os animais possuem a marcação “P” na cara. Porém, há casos em que animais inconclusivos são enviados para abate sanitário – a critério do(a) MVH – e não terão essa marcação.

Caso haja suspeita de animais em estado de sofrimento, estes devem ser encaminhados à matança de emergência imediata, antes dos demais. Caso o animal não consiga chegar ao local de insensibilização por meios próprios, deve ser levado em veículo apropriado, providenciado pelo estabelecimento. Para animais que, por questão de tamanho (bovinos e matrizes suínas, por exemplo), não possam ser levados ainda vivos dessa forma, a insensibilização e a sangria podem ser realizadas no próprio curral ou pocilga, considerando os tempos regulamentares do processo a serem contados a partir desse ponto. Ainda assim, deve haver veículo para transporte; o animal jamais deve ser arrastado.

Se houver suspeita de doença infectocontagiosa, o lote em questão deve ser abatido no final das atividades (abate de emergência mediato). Caso a suspeita seja de doença infectocontagiosa que não acarrete sofrimento ao animal, o abate deve ser realizado após o abate normal (matança de emergência mediata). Nos dois casos de emergência, carcaça e vísceras devem ser obrigatoriamente desviados para o DIF.

Se houver animais mortos na espera, devem ser observados procedimentos de segurança. Caso haja local, material e EPs adequados para realização de necropsia, esta deve ser realizada. Se não, o estabelecimento é o responsável por dar a destinação correta ao animal morto, considerando os aspectos sanitários e ambientais. Devem ser tampadas as aberturas naturais do animal antes do transporte para evitar potencial disseminação de agentes infecciosos. A critério da IL, o lote ao qual o animal pertencia pode ser mantido em observação por 24 horas. Caso não haja outros sinais suspeitos e/ou mortes, o lote pode ser liberado para abate.

8.1.3. Condições estruturais

Na inspeção *ante mortem* deverão ser observadas as condições de alojamento dos animais, com atenção para a lotação de currais/pocilgas/caixas e acesso à água, verificando as condições de limpeza dos bebedouros. Animais que permaneçam no estabelecimento de abate por mais de 24 horas necessitam que lhes seja oferecida alimentação.

Os locais de espera devem possuir iluminação suficiente e acesso adequado para que se possa proceder ao exame *ante mortem* corretamente, conforme normas técnicas. Caso a estrutura não permita a sua realização adequada, o estabelecimento deve ser informado, via ofício ou RNC, para que providencie os ajustes necessários. O abate não deve ser iniciado até que se consiga executar adequadamente essa etapa. Independente da espécie, animais que estão envolvidos em comportamento de agressão devem ser separados dos demais.

8.1.4. Doenças de notificação imediata no *ante mortem*

Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata no *ante mortem*, o lote em questão deve ser isolado; a IDA mais próxima do abatedouro, notificada (preferentemente por telefone, para garantir a agilidade da informação); os animais mantidos sequestrados até que sejam tomadas as medidas epidemiológicas cabíveis. Posteriormente, devem ser completamente sanitizados os equipamentos e estruturas que entraram em contato com os animais ou que possam ter sido contaminados. A IDA de origem dos animais também deve ser notificada (por e-mail) para que sejam feitas as investigações adicionais necessárias. Recomenda-se que, além da IDA, a SR seja contatada.

Há referências de ações de vigilância específicas neste manual, nos itens [8.3.2](#) (bovídeos), [8.4.2](#) (suídeos), [8.5.2](#) (aves) e [8.6.2](#) (ovinos). Os cuidados descritos são os exemplos mais comuns e não isentam o responsável pela IL de

	ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL	DOCUMENTO
	SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL	MANUAL – A
	DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA	VERSÃO MANUAL
	DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	5.0

conhecer os Programas Nacionais de Saúde Animal, as doenças de Notificação Obrigatória ao Serviço Veterinário Oficial e tomar as medidas sanitárias determinadas em legislação ([Instrução Normativa nº 050/2013](#) e [Portaria nº 063/2014](#), ou normas que venham a substituí-las e/ou complementá-las). Mais informações sobre os programas podem ser acessadas pelo endereço <https://www.agricultura.rs.gov.br/programas-ou-secoes>.

8.2. Inspeção *Post Mortem* em geral

8.2.1. Organização do trabalho

A organização do trabalho de inspeção é de responsabilidade intransferível da IL, sendo vedada a interferência do estabelecimento. Os auxiliares, quando da sua definição, devem receber treinamento pela IL e acompanhamento periódico quanto à correta execução das suas atividades. Sugere-se ao menos uma reciclagem anual, além de treinamentos sempre que necessário, com comprovação documental ([ANEXO XVII](#)) arquivada na pasta 01 – divisória IV.

A velocidade máxima de abate deve permitir a completa e perfeita execução da inspeção *post mortem* – que consiste em linhas de inspeção diferentes para cada tipo de animal abatido. A nomenclatura e divisão podem ser alteradas e adaptadas para o serviço nos diferentes estabelecimentos, mas o conteúdo deve ser contemplado em sua totalidade. Se julgado necessário pela IL, mais avaliações poderão ser feitas, tanto nas linhas quanto no DIF.

As linhas de inspeção precisam estabelecer uma comunicação eficiente, caso haja necessidade de desvio de peças e carcaças para o DIF. Dessa forma, se um auxiliar identificar algo que deva ser examinado com maior cuidado, este deve ser capaz de informar rapidamente aos outros auxiliares para que seja remetido o conjunto completo ao DIF.

Deve haver uma sistemática eficiente para garantir a correlação entre vísceras, cabeça e carcaça, além de identificar os locais das lesões encontradas pelos auxiliares. Uma alternativa é a IL possuir dois conjuntos de chapas metálicas, um sem numeração – para que os auxiliares possam marcar o local da lesão encontrada – e outro com numeração suficiente para que se possa correlacionar as peças de um mesmo animal. A quantidade de chapas deve ser planejada considerando a realidade do abatedouro. O material deve sempre ser higienizado após o uso. Outros métodos podem ser utilizados, desde que garantam a correta identificação das peças até o final das linhas de inspeção.

Também deve ser efetuado o controle de lotes – usualmente feito através de numeração sequenciada a lápis nas superfícies ósseas das carcaças – a fim de controlar a qual lote pertence cada animal abatido. Outros métodos podem ser utilizados, como chapas para marcar o final de lotes, desde que comprovada sua eficácia.

8.2.2. Metodologia básica

A inspeção deve ser realizada após a fase preparatória, onde o órgão deve ser limpo para permitir o exame visual. Não deve ser realizado o exame se o órgão não se apresentar dessa forma. Vísceras que apresentarem contaminação também devem ser inspecionadas e assinaladas eventuais lesões. Caso não haja lesões, a víscera deve ser condenada por contaminação. As decisões sobre as condenações devem ser baseadas na legislação vigente e fazer parte do treinamento dos auxiliares.

Caso não estejam à disposição da IL todos os órgãos para reavaliação, deve-se tomar a decisão sanitária mais rigorosa quanto ao destino da carcaça. Por exemplo, se uma carcaça é desviada para o DIF para pesquisa de cisticercose e não há coração para ser avaliado, deve-se assumir que pode haver cisticercos nesse órgão, e a decisão deve ser tomada a critério da IL.

Revisado por:	Cássio L. de Souza / Gisele C. Branco / Valmor C. Licheski	Aprovado por:	Karla Prestes Pivato Oliz	Página:	34
---------------	--	---------------	---------------------------	---------	----



Se o julgamento for para aproveitamento condicional, a IL deve acompanhar com registro em planilha ([ANEXO XXXI](#)) os procedimentos para verificar o cumprimento dos parâmetros determinados em legislação. Se o estabelecimento não tiver condições de realizá-lo ou de encaminhar a quem o possa, a decisão passa automaticamente a ser a condenação. No caso de produtos destinados a outras empresas para o aproveitamento condicional, deve haver rotulagem específica e certificado, de acordo com a [Ordem de Serviço n° 004/2019](#).

Deve haver um ábaco ([Figura 12](#)) junto a cada linha de inspeção para que os auxiliares possam registrar as lesões encontradas em cada lote. O controle referente às carcaças destinadas ao DIF é de responsabilidade da IL. As planilhas de Inspeção *Post Mortem* ([ANEXO XXIV](#)) devem ser preenchidas ao final de cada lote pelo(a) MV ou por auxiliar designado, para que seus dados sejam lançados posteriormente no SDA.

Para bovinos e suínos há duas planilhas: uma com o registro das condenações nas linhas e outra para ser utilizada quando da destinação de carcaças para o DIF. Condenações totais, parciais e tratamentos condicionais devem ser registrados nesta ficha. As duas planilhas podem ser editadas e adaptadas para melhor se adequarem à realidade do estabelecimento, preservando suas características básicas (leiaute).

Para aves também são duas planilhas: uma para as condenações na pré-inspeção e outra para as condenações de linha e DIF. Estas devem ser editadas e adaptadas para melhor se adequarem à realidade do estabelecimento, preservando suas características básicas (leiaute).



Figura 12 – Modelo de ábaco

Somente após encerradas todas as avaliações de carcaça e órgãos – e os considerando próprios para aproveitamento – é que poderá ser aplicado o carimbo de inspeção com o número do estabelecimento. É proibida a aplicação do carimbo antes de terminadas todas as linhas de inspeção – e DIF, se necessário.

Após encerrados todos os procedimentos e antes de serem encaminhadas às câmaras de resfriamento, as carcaças devem ser identificadas com etiquetas-lacre com a data de fabricação, conforme o [Memorando Circular n° 006/2017](#).

8.2.3. Acompanhamento do descarte das condenações e emissão de laudos

O material condenado no DIF deve ser descaracterizado fisicamente (com cortes na carcaça e vísceras) e desnaturado pelo emprego de substâncias aprovadas – corante azul de metileno, fluoresceína ou outros produtos que não sejam prejudiciais à saúde animal, saúde humana ou meio ambiente – de acordo com o [Decreto n° 6.296/2007](#), a critério da IL, para tornar os produtos visualmente impróprios ao consumo humano. A creolina, o querosene ou outras substâncias tóxicas não devem ser utilizados.



Quando da condenação de peças e carcaças, podem ser redigidos laudos com os motivos da condenação e eventuais lesões encontradas, conforme a necessidade e por solicitação do estabelecimento.

8.2.4. Doenças de notificação imediata no *post mortem*

Caso apareçam lesões sugestivas de doenças de notificação imediata apenas no *post mortem*, deve-se paralisar o abate imediatamente. Caso ainda haja animais vivos do mesmo lote, estes devem ser segregados e a IDA mais próxima do abatedouro deve ser notificada (preferentemente por telefone, para garantir a agilidade da informação), para que sejam tomadas as medidas epidemiológicas cabíveis. Recomenda-se que, além da IDA, a SR seja contatada.

Posteriormente, devem ser completamente sanitizados os equipamentos e estruturas que entraram em contato com os animais ou que possam ter sido contaminados. A IDA de origem dos animais também deve ser notificada (por e-mail) para que sejam feitas as investigações adicionais necessárias. Caso já tenham sido abatidos todos os animais, deve-se apenas informar a IDA de origem para investigações quanto à propriedade. Sempre encaminhar às IDAs as informações com laudos de condenação das carcaças assinado pelo(a) MV, se houver.

Mais informações sobre os programas podem ser acessadas pelo endereço <https://www.agricultura.rs.gov.br/programas-ou-secoes>.

8.2.5. Lançamento dos achados de abate e arquivamento da documentação

A partir dos registros na planilha de Inspeção *Post Mortem*, os dados de abate devem ser lançados pelo(a) MV que acompanhou o abate, sempre dentro do prazo determinado pela DIPOA. Todos os achados de abate detectados pelo SIE podem ser consultados pelos usuários do SDA acessando o módulo CISPOA, em Relatórios, Enfermidades Abate. Reitera-se que as taxas de fiscalização e inspeção são geradas pelos lançamentos dos abates, portanto, priorizar o lançamento para que não haja divergências nas quantidades de animais abatidos no mês.

As GTAs de animais abatidos devem ser carimbadas com a quantidade de animais abatidos no dia, data do abate e rubrica do(a) MV da inspeção conforme o item [4.5](#).

O estabelecimento deve adquirir e receber animais conforme sua capacidade de abate. Os animais constantes na GTA devem ser abatidos em sua totalidade – não é permitido o fracionamento do lote em dias diferentes. O fracionamento deve ser restrito apenas a situações de força maior (quebra de equipamento etc.), não por comodidade do estabelecimento. Quando da impossibilidade de abater todo o lote no mesmo dia, deve ficar descrito no carimbo da GTA o número de animais abatidos e deve ser feita uma cópia da GTA. Arquivar a GTA original junto com as do abate do dia e a cópia destinar ao abate do dia seguinte. Nesse caso, a IL deve verificar o oferecimento de alimentação aos animais.

As GTAs devem ser arquivadas em caixa arquivo, juntamente com o Informativo de Abate e fichas de inspeção *ante* e *post mortem*, na seguinte ordem: Ficha(s) de Inspeção *Post Mortem*, Informativo de Abate de Aves de Descarte (quando for o caso), Ficha de Inspeção *Ante Mortem*, Boletim Sanitário (quando for o caso), Informativo de Abate e GTAs.

Quinzenalmente, recomenda-se que sejam verificadas as GTAs pendentes no SDA, cujo destinatário seja o estabelecimento fiscalizado, em cumprimento ao disposto na [Ordem de Serviço n° 005/2020](#). Acessar o módulo CISPOA, em Abate Grande Porte e selecionar o período a ser avaliado. Marcar como pendente em “Situação da GTA” e selecionar o estabelecimento de destino. Se houver GTAs pendentes, deve-se averiguar se não é resultado de erro em lançamentos de abate por parte da IL. Se for, corrige-se; se não for, o estabelecimento deve ser comunicado



oficialmente da existência dessa(s) GTA(s) e preencher a DNRA. Esta deve ser digitalizada pela IL e enviada por e-mail à IDA do município do abatedouro, de acordo com a [Portaria nº 555/2018](#).

8.3. Inspeção em Bovídeos

8.3.1. *Ante Mortem*

Lotes diferentes de bovídeos podem ser colocados juntos em um mesmo curral, mas os animais devem estar adequadamente identificados – através de carimbos ou marcações com tinta, por exemplo. Caso não estejam, os lotes não poderão ser liberados para o abate até que seja possível identificá-los corretamente.

8.3.2. Vigilância

a) Febre Aftosa/Doenças Vesiculares

Atentar para sinais e lesões sugestivas de doenças vesiculares. Caso sejam identificadas no *ante mortem*, a IDA de jurisdição do estabelecimento de abate deve ser informada imediatamente. Caso não se consiga esse contato, entrar em contato direto com instâncias superiores. Os animais devem ser separados dos demais e sequestrados até que as ações epidemiológicas tenham sido concluídas. Atenção especial deve ser dada ao caminhão que transportou os animais em questão. Se estiver no estabelecimento, impedir o seu trânsito. Os demais lotes procedem ao exame *ante mortem* normalmente.

Se a identificação ocorrer durante a inspeção *post mortem*, as atividades devem ser paralisadas e a informação repassada à IDA, como descrito anteriormente. Deve ser suspensa a saída de produtos, materiais, objetos e meios de transporte que possam veicular o agente infeccioso. Carcaças e vísceras de TODOS os animais abatidos, inclusive os sadios, devem permanecer no abatedouro até a definição do diagnóstico.

b) Brucelose e Tuberculose

No caso de serem identificadas lesões compatíveis com brucelose ou tuberculose, o aproveitamento de carcaça e vísceras deve seguir o determinado no [RIISPOA](#). Para investigação da enfermidade via laboratório, segue-se o instrutivo para colheita de amostras ([POP 06 – Coletas de Amostras Tuberculose](#)). Ainda que a condenação seja lançada no SDA e notificada automaticamente (via SDA) à IDA de origem dos animais, recomenda-se o envio de e-mail para a IDA de origem – simples e sucinto – registrando o número da GTA, o nome e código da propriedade de origem. Se houver laudo de condenação, anexar ao e-mail. Segue sugestão de texto:

Prezados colegas

Informamos que foram detectadas lesões compatíveis com tuberculose nos animais abatidos no SIE nº XXX, da propriedade de origem “XXXXXXXXXX”, código “XXXXXXXXX”, conforme GTA série “X” nº “xxxxxx”.

c) Encefalopatia Espongiforme Bovina/Raiva Herbívora/Enfermidades Neurológicas

Bovinos com sinais clínicos neurológicos (incoordenação, incapacidade de movimentação, alterações comportamentais etc.) devem ser sequestrados na inspeção *ante mortem* e o SVO deve ser informado imediatamente, para que sejam tomadas as medidas epidemiológicas cabíveis. É obrigatória a remoção de todo o



MER (olhos, encéfalo, tonsilas palatinas, medula espinhal e íleo distal) para Encefalopatia Espongiforme Bovina, de todos os bovídeos, conforme diretrizes do [Ofício-circular nº 018/2020 – MAPA](#).

8.3.3. *Post Mortem*

LINHAS DE INSPEÇÃO

- ✓ LINHA A: PATAS E LÁBIOS;
- ✓ LINHA B: CABEÇA E LÍNGUA;
- ✓ LINHA C: TRATO GASTROINTESTINAL, BAÇO, PÂNCREAS, BEXIGA E ÚTERO;
- ✓ LINHA D: FÍGADO, PULMÕES, CORAÇÃO E RINS;
- ✓ LINHA E: LADOS INTERNO E EXTERNO DAS MEIAS CARCAÇAS.

ROTINA DAS LINHAS DE INSPEÇÃO

- ✓ **LINHA A: PATAS E LÁBIOS**
 - Lavar as quatro patas e os lábios sob chuveiro.
 - Inspeccioná-los individualmente, observando em especial as superfícies periungueais e espaços interdigitais.
 - Não misturar conjuntos de diferentes animais.
 - Essa linha é obrigatória no SIE, de acordo com o [Memorando nº 055/2019](#).
- ✓ **LINHA B: CABEÇA E LÍNGUA**
 - Lavar a cabeça em chuveiro com pressão adequada e auxílio de mangueira para introdução de água nas narinas.
 - Liberar a língua das suas ligações, deixando-a presa à cabeça pelo freio lingual.
 - Examinar visualmente todas as partes.
 - Incisar sagitalmente os masseteres, com corte duplo, extenso e profundo, dos dois lados, para oferecer o máximo de superfície de visualização.
 - Cortar sagitalmente os pterigoides da mesma forma. Incisar longitudinalmente os LNs Parotidianos.
 - Examinar visualmente língua e tecidos adjacentes.
 - Realizar palpação da língua.
 - Cortar longitudinalmente os LNs Retrofaríngeos e os Sublinguais.
 - Remover as tonsilas palatinas (MER).
 - A cabeça e língua devem respeitar a correlação com a carcaça, não sendo enviadas às seções de miúdos e desossa de cabeça enquanto não tenha sido realizado o último exame da linha de inspeção e a carcaça não tenha sido liberada para consumo.
- ✓ **LINHA C: TRATO GASTROINTESTINAL, BAÇO, PÂNCREAS, BEXIGA E ÚTERO**
 - Examinar visualmente e por palpação o conteúdo formado por esôfago, estômagos, intestinos, pâncreas, baço, bexiga e útero.
 - Cortar em fatias os LNs Mesentéricos (no mínimo 10 LNs) e, opcionalmente, os LNs Gástricos.
 - Se necessária a abertura do útero, isto deve ser feito em outro local, frente à possibilidade de contaminação.
 - Condenar o sistema todo quando houver contaminação por conteúdo gastrointestinal.
- ✓ **LINHA D: FÍGADO, PULMÕES, CORAÇÃO E RINS**
 - Examinar visualmente e por palpação os rins quanto à coloração, aspecto, volume e consistência.
 - Se julgar necessário, cortar o parênquima. Lavar o fígado sob o chuveiro e examinar visualmente e por palpação as faces do órgão.



- Cortar transversalmente os ductos biliares. Incisar longitudinalmente os LNs Hepáticos.
- Examinar visualmente e por palpação a superfície dos pulmões e traqueia.
- Incisar longitudinalmente os LNs Apical, Esofagiano, Traqueobrônquicos e Mediastinais.
- Incisar os pulmões na base dos brônquios, avaliando a mucosa e presença de conteúdo ruminal ou sangue na luz bronquial.
- Examinar visualmente o coração e o pericárdio. Incisar o pericárdio e expor o coração.
- Examinar visualmente e por palpação a superfície do coração. Separar o coração dos pulmões.
- Incisar longitudinalmente o coração esquerdo, da base ao ápice, expondo, para exame visual e palpação, a cavidade atrioventricular.
- Repetir a operação no lado direito. Incisar extensa e profundamente o miocárdio, de forma a oferecer o máximo de superfície de visualização.
- ✓ **LINHA E: LADOS INTERNO E EXTERNO DAS MEIAS CARÇAÇAS**
 - Examinar o aspecto e coloração da meia carcaça, visualizando articulações, massas musculares, peritônio, superfícies ósseas expostas, pleura e diafragma.
 - Remover a membrana do diafragma e incisá-lo longitudinalmente.
 - O diafragma também pode ser removido da carcaça e examinado da mesma forma na mesa.
 - Incisar os LNs Inguinais (ou Retromamários), Pré-Crurais, Ilíacos e Isquiáticos.
 - Segundo o [Memorando nº 055/2019](#): examinar visualmente e incisar o parênquima do úbere e os LNs Retromamários, buscando detectar principalmente lesões de mastite.
 - Incisar longitudinalmente os LNs Pré-Peitorais e Pré-Escapulares.
 - Nesta etapa podem ser removidas lesões e contaminações superficiais, desde que não haja motivos para desvio da carcaça ao DIF.

DIF

O procedimento consiste em uma completa e atenta revisão das avaliações das linhas de inspeção, junto com pesquisas mais profundas, de modo a embasar as decisões sanitárias tomadas. Em primeiro lugar, deve-se verificar se a correlação das peças está correta e, então, segue-se:

- ✓ **CABEÇA:** Verificação das superfícies musculares expostas (com realização de cortes adicionais em pesquisa de cisticercose). Revisão dos LNs incisados. Avaliação geral da superfície da peça.
- ✓ **LÍNGUA:** Exame visual e palpação. Revisão dos LNs. Incisões longitudinais pela face ventral da musculatura em pesquisa de cisticercose.
- ✓ **PULMÕES E CORAÇÃO:** Revisão dos LNs. Verificação da superfície e parênquima dos pulmões e brônquios. Revisão do coração, com cortes transversais na musculatura (“desfolhamento”), de modo a avaliar a maior área possível de massa muscular, para pesquisa de cisticercose.
- ✓ **FÍGADO:** Revisão dos LNs, de aspectos visuais e de palpação da peça. Cortes profundos adicionais se a causa de envio ao DIF foi observada na peça.
- ✓ **INTESTINOS, PÂNCREAS, BEXIGA, ÚTERO E BAÇO:** Se possível a avaliação, deve ser realizada revisão visual e palpação, com cortes longitudinais no parênquima do baço.
- ✓ **RINS:** Revisão da peça, com incisão longitudinal, para avaliação das camadas cortical e medular, além do bacinete.
- ✓ **CARÇAÇA:** Avaliação do aspecto geral (nutrição, cor, articulações, ossos, medula espinhal). Cortes longitudinais do diafragma e seus pilares, para cisticercose. Revisão dos LNs e, se necessário, de outros adicionais (a serem avaliados pela IL, dependendo do tipo de lesão encontrada). Ainda para pesquisa de cisticercose, realiza-se a abertura com cortes longitudinais nos músculos do pescoço, peito, paleta, coxão, alcatra, lombo e outros que se fizerem necessários.



8.4. Inspeção em Suídeos

8.4.1. *Ante Mortem*

Com relação aos suídeos, por característica de comportamento, a mistura de lotes não deve ser realizada. Atentar para lesões indicativas de castração recente ou outras condições, como hérnias, que possam justificar a necessidade de redução da velocidade de abate ou abate segregado. Os animais devem estar adequadamente limpos para a execução dessa etapa.

Quando forem destinados ao abate animais imunocastrados, deve haver documentação com os dados relativos a este procedimento na propriedade de origem, que deve ser conferido pela IL, conforme o [Memorando Circular nº 001/2017](#).

A respeito do odor sexual avaliado no *post mortem*, as ações tomadas devem atender ao disposto no [RIISPOA](#) e suas alterações.

8.4.2. Vigilância

a) Doenças vesiculares

Atentar para sinais e lesões sugestivas de doenças vesiculares. Caso sejam identificadas no exame *ante mortem*, a IDA de jurisdição do estabelecimento de abate deve ser informada imediatamente. Caso não se consiga esse contato, entrar em contato direto com instâncias superiores. Os animais devem ser separados dos demais e sequestrados até que as ações epidemiológicas tenham sido concluídas. Os demais lotes procedem ao *ante mortem* normalmente.

Se a identificação ocorrer durante a inspeção *post mortem*, as atividades devem ser paralisadas e a informação repassada à IDA, como descrito anteriormente. Deve ser suspensa a saída de produtos, materiais, objetos e meios de transporte que possam veicular o agente infeccioso. Carcaças e vísceras de TODOS os animais abatidos, inclusive os sadios, devem permanecer no abatedouro até a definição do diagnóstico.

b) Peste Suína Clássica (PSC)

Devem ser coletadas amostras de soro de reprodutores machos e fêmeas encaminhados para descarte. Coletar a quantidade de 01 (um) reprodutor por carga, de todas as cargas que contenham reprodutores. Deve-se escolher os animais mais velhos. Essas amostras devem ser processadas, identificadas, armazenadas em condições adequadas e encaminhadas quinzenalmente ao PNSS-RS. Os procedimentos devem obedecer ao disposto no [Memo. Circular nº 002/2020](#).

Na inspeção *post mortem* se houver lesões múltiplas em vísceras, compatíveis com doenças hemorrágicas, o abate deve ser interrompido e a IDA mais próxima deve ser informada, para que sejam tomadas as medidas epidemiológicas cabíveis. Se houver animais do mesmo lote nas pocilgas, estes não devem ser abatidos até liberação por parte da Defesa Sanitária Animal.

8.4.3. *Post Mortem*

LINHAS DE INSPEÇÃO

- ✓ LINHA A1: CABEÇA E LINFONODOS DA PAPADA;
- ✓ LINHA A: ÚTERO;
- ✓ LINHA B: INTESTINOS, ESTÔMAGO, BAÇO, PÂNCREAS E BEXIGA;



- ✓ LINHA C: CORAÇÃO E LÍNGUA;
- ✓ LINHA D: FÍGADO E PULMÃO;
- ✓ LINHA E: CARÇAÇA;
- ✓ LINHA F: RINS.

ROTINA DAS LINHAS DE INSPEÇÃO

- ✓ **LINHA A1: CABEÇA E LINFONODOS DA PAPADA**
 - Incisar ventralmente a região cervical, desde a entrada do peito até o queixo.
 - Abrir a papada, expondo os masseteres, pterigoideos e LNs.
 - Liberar língua, faringe, laringe e hioide das suas ligações, deixando-os presos à cabeça pelo freio lingual.
 - Examinar visualmente todas as partes.
 - Incisar sagitalmente os masseteres e pterigoideos com cortes extensos e profundos, dos dois lados, para oferecer o máximo de superfície de visualização para pesquisa de cisticercose e sarcosporidiose.
 - Incisar longitudinalmente os LNs Parotidianos, Cervicais, Retrofaríngeos e Mandibulares.
- ✓ **LINHA A: ÚTERO**
 - Examinar visualmente e por palpação.
- ✓ **LINHA B: INTESTINOS, ESTÔMAGO, BAÇO, PÂNCREAS E BEXIGA**
 - Examinar visualmente e por palpação, fazendo cortes se necessário.
 - Cortar em fatias os LNs Gástricos e Mesentéricos.
 - Condenar o sistema todo quando houver contaminação por conteúdo gastrointestinal.
- ✓ **LINHA C: CORAÇÃO E LÍNGUA**
 - Examinar visualmente o coração e o pericárdio.
 - Incisar o pericárdio e expor o coração.
 - Examinar visualmente e por palpação a superfície do coração.
 - Separar o coração dos pulmões.
 - Incisar longitudinalmente o coração esquerdo, da base ao ápice, expondo, para exame visual e palpação, a cavidade atrioventricular.
 - Repetir a operação no lado direito. Incisar extensa e profundamente o miocárdio, de forma a oferecer o máximo de superfície de visualização.
 - Examinar visualmente o endocárdio e as válvulas.
 - Liberar a língua de seu freio, mantendo-a com os LNs Sublinguais.
 - Examinar visualmente a língua, faringe, laringe e tecidos adjacentes.
 - Palpar a língua.
 - Incisar a língua longitudinal e profundamente na face ventral mediana.
- ✓ **LINHA D: PULMÕES E FÍGADO**
 - Examinar visualmente e por palpação pulmões, traqueia e esôfago.
 - Incisar longitudinalmente os LNs Apical, Brônquicos e Esofágicos.
 - Incisar os pulmões na base dos brônquios para exploração da luz bronquial, avaliando mucosa, aspiração de sangue, água, broncopneumonia ou outras enfermidades.
 - Cortar o parênquima se necessário.
 - Examinar visualmente e por palpação o fígado.
 - Cortar transversalmente e comprimir os ductos biliares.
 - Incisar longitudinalmente os LNs Hepáticos.



- ✓ **LINHA E: CARÇAÇA**
 - Examinar visualmente as partes interna e externa da meia carcaça, avaliando aspecto, cor, nutrição, pele, serosas, ossos e massas musculares.
 - Observar se há rigidez muscular.
 - Incisar os LNs Inguinal Superficial (ou Retromamários), Ilíaco Anterior e Posterior.
 - Examinar visualmente e incisar as glândulas mamárias, se for o caso.
 - Em animais de descarte, incisar longitudinalmente o diafragma.
 - Nessa etapa podem ser removidas lesões e contaminações superficiais, desde que não haja motivos para desvio da carcaça ao DIF.
- ✓ **LINHA F: RINS**
 - Examinar visualmente e por palpação os rins, quanto à coloração, aspecto, volume e consistência.
 - Se julgar necessário, cortar o parênquima.

DIF

O procedimento consiste em uma completa e atenta revisão das avaliações das linhas de inspeção, junto com pesquisas mais profundas, de modo a embasar as decisões sanitárias tomadas. Em primeiro lugar, deve-se verificar se a correlação das peças está correta e, então, segue-se:

- ✓ **CABEÇA:** Verificação das superfícies musculares expostas (com realização de cortes adicionais em pesquisa de cisticercose). Revisão dos LNs incisados. Avaliação geral das superfícies ósseas, mucosas e orifícios naturais.
- ✓ **LÍNGUA:** Exame visual e palpação. Revisão dos LNs. Incisões longitudinais pela face ventral da musculatura em pesquisa de cisticercose e sarcosporidiose.
- ✓ **PULMÕES E CORAÇÃO:** Revisão dos LNs. Verificação da superfície, com especial atenção ao lobo apical, parênquima dos pulmões e dos brônquios. Palpação e cortes no esôfago, se necessário. Revisão do coração, com cortes na parte interna em finas fatias longitudinais, para pesquisa de cisticercose e sarcosporidiose.
- ✓ **FÍGADO:** Revisão dos LNs, de aspectos visuais e de palpação da peça. Cortes profundos adicionais, se a causa de envio ao DIF foi observada na víscera ou se detectada cisticercose viva em alguma outra peça.
- ✓ **BAÇO:** Exame visual externo e palpação, com cortes longitudinais no parênquima.
- ✓ **INTESTINOS, PÂNCREAS, BEXIGA E ÚTERO:** Revisão visual e palpação, com incisões na bexiga e intestinos para avaliação das mucosas em caso de suspeita de peste suína.
- ✓ **RINS:** Revisão da peça, com incisão longitudinal, para avaliação das camadas cortical e medular, além do bacinete.
- ✓ **CARÇAÇA:** Avaliação do aspecto geral (nutrição, cor, articulações, ossos, medula espinhal, tecido adiposo da cobertura). Revisão dos LNs já incisados mais os Pré-Crurais, Poplíteos, Ilíacos, Lombares, Renais, Axilar da primeira costela e ETERNAL, se necessário. Para pesquisa de cisticercose, realiza-se a abertura com cortes longitudinais nos músculos do pescoço, peito, paleta, psoas e parte interna dos pernis, bem como o diafragma e outros que se fizerem necessários.



8.5. Inspeção em Aves

8.5.1. Ante Mortem

DOCUMENTAÇÃO

Todo lote de aves deverá possuir seu respectivo Boletim Sanitário ([ANEXO XXV](#)). O Informativo de Abate ([modelo](#)) e o Boletim Sanitário deverão ser entregues com 24 horas de antecedência ao abate. Cada carga do lote deverá ser acompanhada da sua respectiva GTA, que deverá ser entregue à IL previamente ao desembarque das aves. Os dados do boletim devem ser comparados aos da GTA para identificar possíveis discrepâncias. Não será autorizado o descarregamento de nenhuma gaiola sem essa avaliação documental prévia e liberação da IL.

Durante a avaliação documental, deve-se atentar para os seguintes aspectos:

- O cumprimento da [Instrução Normativa nº 020/2016](#): lotes positivos para salmonela serão abatidos em separado (abate de emergência mediato), em alguns casos haverá tratamento condicional;
- Avaliar os prazos de carências de antimicrobianos e outros medicamentos. Não é permitido o abate de animais sem que esses prazos tenham sido cumpridos. Esse aspecto deve ser observado sempre antes do carregamento dos animais, pois o retorno dos animais à origem deve ser evitado ao máximo, por gerar graves problemas de BEA devido ao estresse do transporte;
- O horário de retirada da alimentação, pois as aves devem permanecer, no mínimo, 6 a 8 horas em jejum para evitar riscos de contaminação gastrointestinal no abate;
- Avaliação da mortalidade do lote seguindo os limites fixados em legislação de saúde animal;
- No caso de abate de aves de descarte, deve ser remetido por e-mail – em até 24 horas – o Informativo de Abate de Aves de Descarte ([ANEXO XXVI](#)), assinado e digitalizado, ao PESA (pnsa@agricultura.rs.gov.br) e à IDA de origem dos animais. A GTA para esta finalidade deve ser emitida obrigatoriamente por MVO;
- Sempre que necessária a realização de necropsia deve ser emitido um laudo e arquivado em pasta específica;
- O(A) MV deve fazer diariamente o encerramento do Boletim Sanitário.

INSPEÇÃO PROPRIAMENTE DITA

A cada lote devem ser avaliadas no mínimo duas gaiolas da primeira carga, escolhidas aleatoriamente. Inspeccionar visualmente em cada caixa todas as aves e, minuciosamente, no mínimo duas aves. A lotação da caixa pode ser utilizada como parâmetro para avaliação do número total de animais e conferência da documentação.

Devem ser observados os aspectos físicos (articulações, crista, barbelas, olhos, narinas, orofaringe, penas, pele, cloaca etc.), e as aves devem ser colocadas sobre uma superfície plana para evidenciação de claudicação e incoordenação. Especial atenção deve ser dada a eventuais sinais clínicos respiratórios ou neurológicos.

8.5.2. Vigilância

Doença de Newcastle e Influenza Aviária

Deve-se observar na inspeção *ante mortem* se há sinais clínicos neurológicos, respiratórios ou mortalidade abrupta. Se houver sinais neurológicos ou respiratórios, a IDA de origem dos animais deve ser informada.

A comprovação do atendimento a notificação de mortalidade pelo SVO deverá ser entregue juntamente com o Boletim Sanitário quando a mortalidade estiver acima de 15% em aves com alojamento até 50 dias, 20% em aves com alojamento acima de 50 dias ou 10% em 72 horas independentemente da idade das aves. Se houver mortalidade acima de 1% durante o transporte, deve ser comunicada IDA de origem dos animais e o PESA.



8.5.3. *Post Mortem*

LINHAS DE INSPEÇÃO

- ✓ LINHA A: EXAME INTERNO;
- ✓ LINHA B: EXAME DE VÍSCERAS;
- ✓ LINHA C: EXAME EXTERNO.

ROTINA DAS LINHAS DE INSPEÇÃO

Todas as linhas de inspeção devem respeitar o tempo mínimo de avaliação de 2 (dois) segundos por ave.

- ✓ *LINHA A: EXAME INTERNO*
 - Visualizar a cavidade torácica e abdominal (pulmões, sacos aéreos, rins, órgãos sexuais).
- ✓ *LINHA B: EXAME DE VÍSCERAS*
 - Visualizar e palpar coração, moela, baço, intestinos, ovários e ovidutos nas poedeiras, observando aspecto (cor, forma, tamanho), consistência e odor.
 - Caso necessário, incisar o órgão.
- ✓ *LINHA C: EXAME EXTERNO*
 - Visualizar as superfícies externas (pele, articulações etc.).
 - Remover contusões, membros fraturados, abscessos superficiais e localizados, calosidades etc.

DIF

O procedimento consiste em uma completa e atenta revisão das avaliações das linhas de inspeção, junto com pesquisas mais profundas, de modo a embasar as decisões sanitárias tomadas.

Como particularidade do abate de aves, não são registradas as condenações de vísceras, apenas as condenações da carcaça, sejam parciais ou totais.

ARQUIVAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO

As GTAs devem ser arquivadas em caixa arquivo juntamente com o Informativo de Abate e fichas de inspeção *ante e post mortem*, na seguinte ordem: Ficha de Inspeção Final (DIF), Ficha de Pré-inspeção, Ficha de Inspeção *Ante Mortem*, Informativo de Abate, Boletim Sanitário e GTA. Quando o abate for de mais de um lote, cada Boletim Sanitário deve ser arquivado logo antes do seu grupo de GTAs.

8.6. Inspeção em Ovinos

8.6.1. *Ante Mortem*

Lotes diferentes de ovinos devem estar adequadamente identificados – com carimbos ou marcações com tinta, por exemplo. Os apriscos devem ser cobertos, bem como toda a condução dos animais ao box de insensibilização, de acordo com as normas técnicas estabelecidas na [Resolução nº 002/2016](#).

8.6.2. *Vigilância*

a) Doenças vesiculares

Atentar para sinais e lesões sugestivas de doenças vesiculares. Caso sejam identificadas no exame *ante mortem*, a IDA de jurisdição do estabelecimento de abate deve ser informada imediatamente. Caso não se consiga esse contato, entrar em contato direto com instâncias superiores. Os animais devem ser separados dos demais e

	ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	DOCUMENTO
		MANUAL – A
		VERSÃO MANUAL
		5.0

sequestrados até que as ações epidemiológicas tenham sido concluídas. Os demais lotes procedem ao *ante mortem* normalmente.

Se a identificação ocorrer durante a inspeção *post mortem*, as atividades devem ser paralisadas e a informação repassada à IDA, como descrito anteriormente. Deve ser suspensa a saída de produtos, materiais, objetos e meios de transporte que possam veicular o agente infeccioso. Carcaças e vísceras de TODOS os animais abatidos, inclusive os sadios, devem permanecer no abatedouro até a definição do diagnóstico.

8.6.3. *Post Mortem*

LINHAS DE INSPEÇÃO

- ✓ LINHA A: PATAS;
- ✓ LINHA B: CONJUNTO CABEÇA E LÍNGUA;
- ✓ LINHA C: CRONOLOGIA DENTÁRIA (FACULTATIVO);
- ✓ LINHA D: TRATO GASTROINTESTINAL, BAÇO, PÂNCREAS, BEXIGA E ÚTERO;
- ✓ LINHA E: FÍGADO;
- ✓ LINHA F: PULMÕES E CORAÇÃO;
- ✓ LINHA G: RINS;
- ✓ LINHA H: CARCAÇA – PARTE CAUDAL;
- ✓ LINHA I: CARCAÇA – PARTE CRANIAL;
- ✓ LINHA J: CARIMBAGEM DA CARCAÇA.

ROTINA DAS LINHAS DE INSPEÇÃO

- ✓ *LINHA A: PATAS*
 - Inspeccioná-las individualmente, observando em especial as superfícies periungueais e espaços interdigitais.
 - Não misturar conjuntos de diferentes animais.
 - Atentar para lesões de *foot root* (pé podre), caso ocorra aproveitamento de patas.
- ✓ *LINHA B: CONJUNTO CABEÇA E LÍNGUA*
 - Examinar visualmente toda a cabeça e a língua.
 - Cabeça: realizar um corte sagital em cada massa muscular (masseteres e pterigoideos). Cortar os LNs Parotídeos e glândulas parótidas.
 - Língua: palpar e realizar um corte ventral nos músculos da língua. Cortar os LNs Retrofaríngeos.
- ✓ *LINHA D: TRATO GASTROINTESTINAL, BAÇO, PÂNCREAS, BEXIGA E ÚTERO*
 - Examinar visualmente e por palpação.
 - Cortar os LNs Mesentéricos em ovinos adultos e palpá-los em cordeiros.
- ✓ *LINHA E: FÍGADO*
 - Examinar visualmente e por palpação ambas as faces do fígado.
 - Abrir longitudinalmente os ductos biliares, com posterior compressão destes.
 - Cortar o lóbulo caudal (facultativo).
 - Cortar os LNs Hepáticos.
 - Examinar visualmente e palpar a vesícula biliar.
- ✓ *LINHA F: PULMÕES E CORAÇÃO*
 - Pulmões: examinar visualmente e por palpação ambas as faces. Abrir longitudinalmente da traqueia até a bifurcação. Incisar os LNs Traqueobrônquicos, Mediastinais e Esofágicos. Incisar transversalmente o parênquima pulmonar na altura da base dos brônquios.



- Coração: examinar visualmente o coração e o pericárdio. Incisar o pericárdio e expor o coração. Examinar visualmente e por palpação a superfície do coração. Incisar longitudinalmente o coração esquerdo, da base ao ápice, expondo, para exame visual e palpação, a cavidade atrioventricular. Repetir a operação no lado direito. Incisar extensa e profundamente o miocárdio, de forma a oferecer o máximo de superfície de visualização. Examinar visualmente o endocárdio e as válvulas.
- ✓ **LINHA G: RINS**
 - Os rins devem estar aderidos à carcaça e destituídos de sua cápsula.
 - Examinar visualmente e palpar todo o órgão.
 - Cortar o órgão quando houver dúvida.
- ✓ **LINHA H: CARÇAÇA – PARTE CAUDAL**
 - Examinar visualmente a parte caudal da carcaça, interna e externamente.
 - Incisar os LNs Pré-Crurais, Inguinais e Ilíacos.
 - Palpar os LNs Poplíteos mediante incisão entre os músculos semi-tendinoso e semi-membranoso.
 - Em cordeiros é facultativa a incisão dos LN Pré-Crurais e Inguinais.
 - Palpar os LNs Isquiáticos.
- ✓ **LINHA I: CARÇAÇA – PARTE CRANIAL**
 - Examinar visualmente a parte caudal da carcaça, interna e externamente.
 - Incisar os LNs Pré-Escapulares.
 - Palpar e examinar visualmente o diafragma.

DIF

O procedimento consiste em uma completa e atenta revisão das avaliações das linhas de inspeção, junto com pesquisas mais profundas, de modo a embasar as decisões sanitárias tomadas. Verificar se a correlação das peças está correta.

Quanto à carcaça, é indicada uma incisão profunda que se estenda ventralmente desde a axila até a extremidade do pescoço, incluindo os músculos cervicais.

8.7. Abate Sanitário

8.7.1. Aproveitamento e destino das carcaças e vísceras obtidas nos abates sanitários

Os procedimentos de abate devem ser os mesmos de um lote normal, inclusive no que diz respeito às linhas de inspeção. O aproveitamento de carcaças e vísceras de animais destinados ao abate sanitário deve ser decidido com base nos critérios estabelecidos no [RIISPOA](#) ou legislação que venha a substituí-lo e/ou complementá-lo. As lesões encontradas devem ser lançadas no SDA, nos mesmos prazos e formas descritos anteriormente.

8.7.2. Abate sanitário de animais sem origem comprovada

Conforme determina a legislação de Defesa Sanitária Animal no Brasil, animais apreendidos sem origem conhecida ou comprovada devem ser eliminados, seja através de sacrifício e destruição ou abate sanitário. Nesses casos, a carga pode ser remetida ao abatedouro sem a GTA, com um Auto de Infração e Multa e um Auto de Apreensão e/ou Inutilização.

Deve-se descartar as vísceras e a desossar a carcaça. Antes da desossa, a carcaça deverá, obrigatoriamente, ser submetida à maturação sanitária. Esta consiste em manter a carcaça refrigerada até a temperatura máxima de 2°C,

	ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	DOCUMENTO
		MANUAL – A
		VERSÃO MANUAL
		5.0

por um período mínimo de 24 horas, para que o pH no centro do músculo *longissimus dorsi* seja inferior a 6 (seis). Depois, a carcaça deve ser desossada e os produtos da desossa podem ser usados para consumo humano.

Sempre que houver uma carcaça a ser desossada por motivos sanitários (abate sem origem, TF por cisticercose etc.), essa desossa só poderá ser realizada sob a supervisão da IL, com acordo prévio de horários.

8.7.3. Emissão de laudos no caso de abate sanitário

A emissão de [laudos de abate sanitário](#) é um procedimento importante, principalmente pelo fato de que, na maioria das vezes, essa documentação fará parte de processos de indenização aos produtores rurais – seja indenização do MAPA, FESA ou FUNDESA. É essencial no caso de abate sanitário de animais sem origem conhecida, em que há necessidade de comprovação da eliminação destes e qual destino foi dado às carcaças e vísceras apreendidas.



9. VERIFICAÇÃO OFICIAL

É obrigação da IL conhecer o processo de fabricação e o fluxograma de produção de todos os produtos, de cada estabelecimento sob sua fiscalização. Com esse objetivo, deve acompanhar e avaliar rotineiramente seus procedimentos. Deve ter conhecimento e controle sobre a matéria-prima e insumos; acompanhar análises laboratoriais e verificar temperaturas, embalagem, rotulagem, validade e características organolépticas dos produtos – dificultando possíveis desvios relativos à saúde pública e fraudes econômicas.

O responsável pela IL de abatedouros frigoríficos deve, obrigatoriamente, preencher a [Planilha de Liberação de Atividades – PLA 02](#) e a [Planilha de Fiscalização – PLA 01](#). Se necessário, podem ser emitidos outros documentos, como RNCs, AIs etc. Caso a inspeção seja realizada por MVH, este(a) pode emitir RNCs, porém não tem a prerrogativa de autuar, cabendo a tarefa ao(a) FEA responsável pelo estabelecimento. O(A) MVH tem a obrigação de informar ao(a) FEA sobre eventuais infrações à legislação vigente, o mais rápido possível. A redação de documentos e o preenchimento de planilhas devem ser legíveis, claros e objetivos, sem rasuras. O mesmo princípio se aplica aos documentos do estabelecimento fiscalizado.

A solução de quaisquer NCs encontradas pela IL é de competência exclusiva do estabelecimento e motivo de avaliação por parte da inspeção. Esse procedimento deve ser efetuado sempre dessa maneira, tanto na parte documental, na liberação das atividades ou durante as operações.

Quando pertinente, a IL deve adotar alguma ação fiscal frente a uma NC, considerando o principal objetivo dos autocontroles, que é a segurança do alimento produzido. Ações fiscais são medidas cautelares, AI, interdição total ou parcial de seções ou equipamentos (ações sobre o estabelecimento como um todo cabem exclusivamente à DIPOA), apreensão ou condenação de produtos, sequestro de produtos ou insumos, entre outros. São determinações aplicadas frente a desvios de um padrão legalmente estabelecido, considerando a natureza e a gravidade dessa irregularidade sobre a qualidade do produto final.

Desvios reincidentes, ou que representem maior risco para o produto, devem sofrer ações fiscais mais severas. Exemplos: não liberação das atividades (para não conformidades higiênico-sanitárias no PPHO), descarte de produtos (produtos vencidos), paralisação das atividades (até a resolução de um problema), interdição de seções ou equipamentos (por condições inadequadas de conservação ou higiene) etc.

A emissão de RNC ou lavratura de AI não eximem a fiscalização de adotar outras ações fiscais, quando couber. A ação fiscal deverá ser aplicada de forma a retomar a segurança do alimento produzido.

9.1. Verificação dos Autocontroles

É a verificação diária dos procedimentos e atividades que a IL deve realizar quando presente no estabelecimento. A IL deve registrar as informações referentes ao momento em que está sendo realizada a verificação, bem como outras atividades pertinentes à fiscalização, utilizando a Planilha de Fiscalização – PLA 01.

Durante a fiscalização de abatedouros frigoríficos, a verificação do PPHO *Pré-operacional* – antes do início das atividades – e a do PPHO *Operacional* – nos intervalos de produção – serão registradas na Planilha de Liberação de Atividades – PLA 02. Demais avaliações referentes ao POP 07 Limpeza e Sanitização – PPHO (como verificação de diluições, etapas de higienização, fichas técnicas, validade de produtos químicos etc.) devem ser registradas na Planilha de Fiscalização – PLA 01. O campo “Hora da Liberação” não deve ser preenchido em estabelecimentos com inspeção permanente. Como será utilizado um único modelo de planilha, esse campo será preenchido somente na fiscalização de estabelecimentos com inspeção periódica.



Os POPs verificados devem ser marcados na primeira coluna da planilha com um “X”. Na coluna seguinte, registrar quais aspectos do POP foram avaliados e suas eventuais mensurações. A IL deverá marcar na coluna da “verificação *in loco*” se as estruturas e processos analisados estavam conforme (C), não conforme (NC), se o POP não se aplica àquela seção (NA) ou se não foi observado (NO). A critério da IL, conforme avaliação da gravidade e reincidência, eventuais desvios identificados e corrigidos adequadamente pela própria empresa não precisam ser registrados como NCs. As NCs encontradas devem ser numeradas e descritas na página 2, acrescidas de ações fiscais e nova verificação (com horário).

A coluna de “verificação documental” servirá para a IL fazer as anotações pertinentes às planilhas do estabelecimento, referentes aos autocontroles, do plano descrito (programas de autocontrole) e/ou dos demais registros auditáveis. Se nenhuma falha for identificada nos registros, preencher com “C”. Caso seja detectada alguma NC – como falhas no monitoramento, no registro, se a ação corretiva não foi eficaz – a IL deverá preencher com “NC”, de acordo com o desvio observado. As NC encontradas devem ser numeradas e descritas na página 2, acrescidas de ações fiscais e nova verificação.

Na segunda página da planilha, deverão ser registradas outras atividades de fiscalização que tenham sido desempenhadas pela IL.

9.2. Liberação de Atividades

O responsável pela IL deve comparecer ao abatedouro todos os dias em que houver atividades, antes do seu início, a fim de realizar a inspeção *ante mortem* dos animais e a verificação oficial de acordo com a Planilha de Liberação de Atividades – PLA 02. Deve solicitar ao estabelecimento a relação com dias e horários de abate, bem como programar sua rotina com base nesses horários.

A verificação do PPHO Pré-operacional é parte da rotina diária de inspeção em abatedouros frigoríficos e será realizada quando a IL chegar ao estabelecimento, antes do início do abate. A verificação do PPHO Operacional será realizada nos intervalos de produção, quando houver. Em ambos os casos, deve ser registrado no campo “Hora da Liberação” o momento em que a IL considerar que o estabelecimento está apto a iniciar suas atividades.

No momento em que o setor de qualidade do estabelecimento apresentar os registros do seu monitoramento à IL, terá início a verificação da eficácia do PPHO. No campo “Verificação Documental” deve ser registrado o horário em que o monitoramento foi apresentado e a IL deve avaliar se o registro está completo e sem rasuras. Quando houver alguma NC, esta deve ser apontada ao colaborador responsável pelo setor de qualidade, numerada e registrada no campo apropriado na página 2, acrescida de ações fiscais e nova verificação (com horário).

Somente após a verificação documental será realizada a verificação das condições higiênicas de no mínimo 10% das seções do estabelecimento. A IL pode verificar mais seções e/ou áreas, conforme necessidade e disponibilidade. O percentual de seções deve ser ajustado de acordo com a frequência de atividades de abate, de forma a serem verificadas 100% das seções a cada 15 dias. Na desossa e expedição, se forem seções isoladas e não forem utilizadas no dia, poderão ser excluídas ou adiadas na verificação do PPHO.

Se identificada uma NC *in loco*, o controle de qualidade deve ser informado e somente após novo monitoramento do autocontrole é que a fiscalização deve verificar a eficiência da ação corretiva. Os procedimentos devem ser repetidos quantas vezes forem necessárias e não deve haver tolerância para NCs relativas à higienização, sendo o prazo de resolução sempre imediato. Quando a NC estiver solucionada, anota-se o horário da constatação na coluna “verificação” na página 2.



A verificação das seções deverá incluir todos os equipamentos (sempre abertos e/ou desmontados), paredes, pisos, ralos (sempre abertos) e outras estruturas. Não deve ser realizada a liberação parcial da indústria se não houver como isolar fisicamente as seções que não estejam em condições adequadas. Se houver essa possibilidade, pode-se interditar o uso de uma seção, que só será liberada após verificação oficial de suas condições higiênico-sanitárias.

Além da verificação das condições higiênicas das estruturas, no mesmo momento, deverão ser avaliados e registrados problemas de ventilação (odores, vapores ou condensação), iluminação (principalmente em locais onde há manipulação de produtos e linhas de inspeção), águas residuais (água acumulada no piso ou em equipamentos) e controle de pragas.

Setores e equipamentos que necessitam de controle de temperatura (desossa, carne moída, higienizadores, tanque de escaldagem etc.) devem ter esse parâmetro avaliado também. Devem ser avaliados no mínimo 3 (três) pontos onde haja controle de temperatura de água (higienizadores, tanque de escaldagem etc.) quanto à temperatura propriamente dita e quanto às condições de higiene do equipamento. A temperatura mínima da água nos higienizadores deve ser de 85°C, conforme determina a legislação estadual. Demais equipamentos (pré-chiller, chiller etc.) ou seções (desossa, processamento etc.) também devem ter sua temperatura avaliada e registrada nos respectivos campos.

Deve ser avaliado o cloro residual livre da água em algum ponto da indústria (considerando os valores legais para o ponto em questão), não sendo obrigatório que seja um dos pontos identificados no manual de BPF.

Deve-se verificar se as NCs apontadas após a verificação oficial, e suas respectivas ações corretivas, foram registradas nas planilhas de autocontrole. Registrar esta averiguação no campo “Verificação Documental Final”.

No momento em que todas as NCs estiverem corrigidas, as atividades podem ser liberadas e o horário deve ser registrado na planilha. Após encerrado todo o procedimento de liberação, o estabelecimento deve dar ciência na planilha oficial, e a IL, assinar e carimbar. Essa planilha deve ser arquivada diariamente na pasta padronizada.

Após o abate, a IL sempre deve colocar um ou mais lacres em locais de acesso dos animais ao estabelecimento de modo a garantir que não haja atividades na ausência da fiscalização. Antes que as atividades de abate sejam iniciadas, a IL deve averiguar se os lacres não foram rompidos, o que configura burla da fiscalização. O controle deve ser feito sempre que houver abate ([ANEXO XXXVIII](#)).

9.3. Plano de Verificação Oficial

Antes que inicie a verificação propriamente dita, o serviço oficial deve ter plena ciência da estrutura e dos processos da empresa. A partir deste conhecimento prévio deve ser estabelecido um Plano de Verificação Oficial, que deve ser específico para cada estabelecimento e suas particularidades.

Este manual estabelece um Plano de Verificação Oficial básico, sem frequências mínimas predefinidas para verificação de cada POP e sem a inclusão de métodos de sorteio, visto que há distintas situações locais. Entretanto, cada IL ou SR poderá aprimorar o plano básico, implantando frequências e métodos de sorteio, conforme a realidade local e a experiência dos colegas responsáveis pela inspeção e fiscalização.

O plano consiste em um planejamento descrito abrangendo as seções, pontos de coleta de água, PSO, pontos críticos de controle (APPCC) e mapa de armadilhas do CIP. O plano deve estar atualizado, sendo modificado sempre que houver alterações na estrutura, procedimentos ou manual da empresa, ou quando o serviço oficial julgar

necessário. Pode ser feito em forma de tabela ([ANEXO XIX](#)) ou com um croqui do estabelecimento, baseado na última planta aprovada e vistoriada. O mapa de armadilhas deve estar anexo ao plano.

A verificação oficial dos programas de autocontrole consiste na verificação *in loco* dos procedimentos e atividades do estabelecimento, além da verificação documental. Esta incide na revisão dos registros dos autocontroles, do plano descrito (programas de autocontrole) e/ou dos demais registros auditáveis.

A verificação documental deve avaliar não somente os resultados (do ponto de vista de conformidade ou NC), mas também a sua autenticidade. Observar detalhes como a cor da caneta, rasuras, borrões, uso de corretivos e o estado geral dos registros. Registros feitos no momento adequado, durante a produção, normalmente apresentam “sinais” do momento em que foram preenchidos e assim devem ser mantidos. Eventuais erros devem apresentar um risco sobre o registro errado e rubrica do avaliador, seguido do valor corrigido, sem rasuras.

Nem todos os desvios que ocorrem durante a execução das atividades no estabelecimento devem ser tratados como NCs. Se ocorrer um desvio, mas o setor de qualidade identificou o problema, registrou o ocorrido, tomou ações corretivas que efetivamente resolvem e devolvem a situação à normalidade, então o estabelecimento está realizando seus autocontroles adequadamente, não sendo necessária a intervenção. Exceção se faz se há recorrência dos mesmos desvios, o que evidencia que parte do processo ainda necessita ajustes por parte do controle de qualidade.

Quando o estabelecimento se mostra incapaz de exercer esses controles por conta própria, então há uma NC. As NCs devem ser acompanhadas de alguma ação fiscal. Há problemas de natureza mais simples, que não acarretam risco à segurança do alimento (um pequeno pedaço do piso quebrado no depósito de embalagens secundárias, por exemplo) e outros mais graves, que podem tornar o alimento impróprio para o consumo – como o colaborador que não higieniza as mãos após manipular um produto contaminado.

As ações fiscais devem ser proporcionais à gravidade da NC e intrinsecamente relacionadas a ela. Exemplos de ações fiscais: repetição de procedimento de higienização, interdição de seção ou equipamento, descarte de produtos, redução da velocidade de abate, interrupção temporária das atividades até o retorno à normalidade etc.

Os POPs abaixo discriminados são os programas de autocontrole determinados como obrigatórios, conforme o [Of. Circular nº 006/2019](#). A distribuição desses autocontroles pode variar conforme seja apropriado aos estabelecimentos, mas os conteúdos devem ser contemplados em sua totalidade.

Estão descritos o objetivo básico da verificação e os aspectos mais comuns e importantes relativo à verificação *in loco* e documental de cada programa. Porém, isso não significa que não haja outros aspectos a serem considerados. É um roteiro mínimo, que deve ser adaptado a cada realidade pela inspeção responsável pelo estabelecimento.

POPs

- ✓ POP 01 – Manutenção das instalações e equipamentos
- ✓ POP 02 – Ventilação
- ✓ POP 03 – Iluminação
- ✓ POP 04 – Água de abastecimento
- ✓ POP 05 – Águas residuais
- ✓ POP 06 – Controle integrado de pragas
- ✓ POP 07 – Limpeza e sanitização – PPHO
- ✓ POP 08 – Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários
- ✓ POP 09 – Procedimentos sanitários das operações – PSO



- ✓ POP 10 – Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens
- ✓ POP 11 – Controle de temperaturas
- ✓ POP 12 – Calibração e aferição dos instrumentos de controle do processo
- ✓ POP 13 – Testes microbiológicos e físico-químicos
- ✓ POP 14 – Abate humanitário
- ✓ POP 15 – Rastreabilidade e *recall*
- ✓ POP 16 – Treinamento de funcionários
- ✓ POP 17 – Controle de fraudes
- ✓ POP 18 – APPCC

A frequência das verificações deve garantir que os programas de autocontrole sejam avaliados considerando a realidade de cada estabelecimento, de acordo com a avaliação da inspeção local. Deve abranger procedimentos *in loco*, registros auditáveis e plano descrito. A frequência pode ser ajustada em qualquer circunstância, por exemplo, quando a inspeção observar que uma determinada seção, procedimento ou programa apresentem deficiências.

É necessário considerar que falhas nos autocontroles e/ou em seus registros podem demonstrar que o estabelecimento esteja produzindo sob condições de risco à saúde pública. Nesse caso, os aspectos relacionados a esses autocontroles devem ser avaliados com maior frequência e rigor.

9.3.1. POP 01 – Manutenção das instalações e equipamentos

Objetivo

- ✓ Avaliar se o estabelecimento, em seu todo, se mantém conforme projetado, construído e instalado. Verificar se os procedimentos são capazes de identificar situações emergenciais que exijam ações imediatas e/ou planejadas. Observar se as condições de conservação permitem a fácil manutenção e higienização, para que não representem risco de contaminação dos alimentos.

Verificação “in loco”

- ✓ Todas as estruturas devem ser observadas: mesas, pias, equipamentos, higienizadores, paredes, forros, encanamentos etc. Priorizar superfícies que entrem em contato com o produto.
- ✓ Avaliar as condições dos equipamentos quanto a desgastes naturais, materiais utilizados nas soldas, afastamento suficiente de outras estruturas e equipamentos – de forma a permitir sua adequada higienização e monitoramento.
- ✓ Verificar se, quando da necessidade de alguma intervenção durante a produção, são tomados os adequados procedimentos sanitários – como a retirada de produtos, o isolamento da área e a higienização posterior – sempre sob monitoramento do setor de qualidade.
- ✓ Caso o equipamento entre em contato direto com o produto (ou estiver em local que propicie risco, como o forro sobre a área de manipulação de alimentos), a resolução por parte do estabelecimento deve acontecer imediatamente. Caso não seja possível, a fiscalização deve tomar uma ação fiscal, como a interdição do seu uso, até a NC ser resolvida. Seções que se encontram em condições precárias de manutenção também podem ser interditadas.
- ✓ As NCs devem ser registradas em planilha e informadas ao estabelecimento, através de ciência na planilha ou emissão de RNC, conforme o risco ao produto e avaliação da inspeção local.



Verificação documental

- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações nos registros.
- ✓ Verificar se é solicitada correção quando da identificação de NC, se é determinado prazo para resolução, se o mesmo é respeitado e se é feito monitoramento da resolução.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

9.3.2. POP 02 – Ventilação

Objetivo

- ✓ Verificar se as seções dispõem de ventilação para controle de odores, vapores e da formação de condensação, visando prevenir a alteração de produtos e surgimento de condições sanitárias inadequadas do ambiente (qualidade do ar). Observar se o sistema de ventilação permite que o ar flua de áreas limpas para áreas contaminadas.

Verificação “in loco”

- ✓ Verificar em especial a formação de condensação em áreas com temperatura controlada, áreas com produção de vapor e sobre áreas em que os produtos são manipulados ou armazenados.
- ✓ Verificar se há controle da formação de condensação que provoque alterações dos produtos. As ações corretivas exigem que primeiro sejam paralisadas as atividades, removidos os produtos do local e então se proceda à retirada da condensação. Após, se for um local de manipulação, deve ser feito no mínimo enxague e sanitização (utilizando água quente, por exemplo).
- ✓ Verificar se a ventilação é adequada ao controle de odores indesejáveis e vapores que podem alterar os produtos. Os ralos devem todos ser sifonados para evitar o refluxo de odores.
- ✓ Observar o posicionamento de eventuais ventiladores, sempre da área limpa para a suja, inclusive nas questões de conforto térmico. Portas abertas em câmaras frias e seções com temperatura controlada predispoem à formação de condensação.

Verificação documental

- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações nos registros.
- ✓ Verificar se é solicitada manutenção quando da identificação de NC, se é determinado prazo para resolução, se o mesmo é respeitado e se é feito monitoramento da resolução posterior.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

9.3.3. POP 03 – Iluminação

Objetivo

- ✓ Verificar se as seções dispõem de iluminação com proteção adequada e intensidade suficiente, de acordo com a seção, operações realizadas e/ou para verificação da eficiência dos procedimentos de higienização.



Verificação “in loco”

- ✓ A intensidade mínima para áreas de manipulação de alimentos é de 300 lux. Para áreas de inspeção, 500 lux. A intensidade luminosa deve ser sempre medida ao nível do local de execução das operações (mesa, plataforma etc.). Para as câmaras, a luminosidade mínima é de 100 lux ao nível do produto. Na área dos currais e pocilgas, a iluminação artificial deverá ter no mínimo 5 (cinco) watts por metro quadrado. Sem iluminação ficam impedidos os procedimentos de inspeção *ante mortem* nos horários sem a luz do dia.
- ✓ Verificar se todas as lâmpadas possuem proteção adequada.
- ✓ Caso a NC seja grave ou ocorra em linha de inspeção, as atividades não devem ser autorizadas até a resolução. Nos demais casos, recomenda-se resolução no máximo até o próximo turno de trabalho. Pode-se interditar apenas um setor, se o problema for localizado.

Verificação documental

- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.
- ✓ Verificar se é solicitada manutenção quando da identificação de NC, se é determinado prazo para resolução, se o mesmo é respeitado e se é feito monitoramento da resolução posterior.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

9.3.4. POP 04 – Água de abastecimento

Objetivo

- ✓ Verificar se o estabelecimento possui água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades e que atenda aos padrões fixados pela legislação vigente.

Verificação “in loco”

- ✓ Verificar o cloro residual livre e, eventualmente, o pH. O medidor deve avaliar cloro livre e não cloro total. Caso o estabelecimento utilize equipamentos inadequados, deve ser solicitado que providencie alternativas. Também é preferível o uso de equipamentos digitais, por prescindirem de avaliação subjetiva de espectro de cores, reduzindo a imprecisão.
- ✓ Para a água de abastecimento clorada utilizada nas atividades industriais, o cloro residual livre deve estar entre 0,2 e 2,0 ppm. Caso esteja acima de 2,0 ppm e até 5 ppm, não há necessidade de paralisação das atividades (a não ser que o manual de BPF assim determine), mas o estabelecimento deve tomar ações para corrigir o problema. Se o cloro residual livre estiver abaixo de 0,2 ppm as atividades devem ser paralisadas até a resolução. Nesse caso, deve-se coletar mais de um ponto ao longo da rede de abastecimento para avaliar se a situação está normalizada. Para a água de abastecimento hiperclorada, utilizada no abate de aves e suínos, deve ser considerado o valor de 2 a 5 ppm.
- ✓ Devem ser avaliados outros pontos de coleta, não se limitando apenas aos indicados no programa de autocontrole. Verificar se os pontos de coleta estão identificados e se são representativos da rede de abastecimento. Observar se vapor e gelo que entram em contato com os produtos são obtidos de maneira inócua.
- ✓ Verificar as condições dos reservatórios de água (rachaduras, tampas, limpeza), se a localização permitir.



Verificação documental

- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.
- ✓ Verificar se a higienização dos reservatórios de água está sendo realizada na frequência descrita e se é acompanhado de outros documentos, como laudos laboratoriais.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
 - ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

9.3.5. POP 05 – Águas residuais

Objetivo

- ✓ Verificar se as seções e equipamentos foram construídos e mantidos de modo que facilitem o escoamento do volume de águas e outros líquidos residuais, sem acúmulos desnecessários que possam prejudicar a inocuidade do produto.

Verificação “in loco”

- ✓ Verificar se o sistema de drenagem dos pisos é adequado. O escoamento das águas no piso deve ser sempre da área limpa para a mais contaminada.
- ✓ O sistema de recolhimento deve dispor de ralos sifonados que impeçam o escoamento de resíduos sólidos e o refluxo de gases e águas residuais.
- ✓ Verificar se o sistema de recolhimento é capaz de drenar todo o volume produzido, bem como o caimento de mesas, pias, higienizadores e outros equipamentos.
- ✓ Se for necessária a remoção das águas residuais, a forma como é feito o procedimento não deve expor os produtos a riscos de contaminação.
- ✓ Em função do acúmulo de resíduos, pode haver entupimento em canaletas, pias e outras estruturas; caso seja necessária a limpeza, as atividades no local devem ser paralisadas enquanto durar a correção. Se for estrutura que entre em contato com o produto, deve passar por processo de limpeza mais rigoroso, com sanitização posterior (água quente a 85°C).

Verificação documental

- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

9.3.6. POP 06 – Controle integrado de pragas

Objetivo

- ✓ Verificar se o controle de pragas proposto pelo estabelecimento é eficaz, evitando o acesso, a presença e a proliferação de pragas.

Verificação “in loco”

- ✓ Revisar barreiras físicas – vedações de portas e janelas, telas e aberturas em geral.



- ✓ Atentar para indícios de pragas: pelos, rastros de gordura próximos ao solo (típico de roedores), fezes, marcas de roeduras, teias de aranhas etc. Visualização de pragas como baratas e roedores já sinaliza infestação significativa e deve ser acompanhada de ação corretiva de igual intensidade. Quando da verificação de indícios, devem ser observadas criteriosamente outras seções e solicitada a imediata higienização do local afetado.
- ✓ Por característica, verificar presença de moscas em fios e cabos verticais. Em caso de abatedouros, atenção especial ao box de insensibilização, onde muitas vezes não há dispositivos contra pragas.
- ✓ Revisar armadilhas e iscas internas e externas. Verificar a localização de eventuais armadilhas luminosas; estas devem sempre atrair os insetos em direção às áreas externas, nunca ao contrário. A correta localização desses dispositivos é importante para evitar a contaminação de matérias-primas, produtos, ingredientes, embalagens e, portanto, não é recomendada sua instalação nesses setores.
- ✓ Verificar a limpeza e organização em toda a área externa do estabelecimento, para que não haja condições favoráveis ao abrigo e/ou proliferação de pragas.

Verificação documental

- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Avaliar as ações corretivas quando ocorrer consumo regular de iscas. Muitas vezes é realizada somente a substituição, o que é insuficiente, pois não busca a causa da NC. Verificar se o mapa de iscas confere com o observado *in loco*. Quando da prestação de serviços por terceiros, a documentação destes também deve ser avaliada.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

9.3.7. POP 07 – Limpeza e sanitização – PPHO

Objetivo

- ✓ Verificar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as seções, equipamentos e utensílios estejam higienizados adequadamente antes do início das operações (PPHO Pré-operacional), bem como em seus intervalos (PPHO Operacional).

Verificação “in loco”

- ✓ Para estabelecimentos de inspeção permanente esta verificação é diária, conforme descrito na seção referente à planilha de liberação de atividades. Para os estabelecimentos de inspeção periódica, não é obrigatória a liberação de atividades como rotina, mas é recomendável que ao menos uma vez a cada semestre ela seja realizada.
- ✓ Tanto para o PPHO Pré-operacional quanto o Operacional, a verificação deve ser realizada apenas após encerrados todos os procedimentos de limpeza e sanitização.
- ✓ Observar que, quando da verificação de NCs no PPHO Pré-operacional, a ação corretiva da empresa deve contemplar também a sanitização e não apenas a limpeza. Já nos procedimentos operacionais, a sanitização depende de cada situação. É aceitável o uso de água quente (85°C) como sanitização, desde que haja o controle de temperatura e tempo de contato.
- ✓ O PPHO Operacional se refere à limpeza realizada em momentos pré-fixados (como intervalos entre turnos de trabalho) ou não rotineiros (como alguma manutenção não programada).
- ✓ O prazo para resolução de problemas de higienização deve ser sempre imediato.



- ✓ Os procedimentos de limpeza de equipamentos que estão dentro da rotina da produção (como remoção de resíduos; limpeza de calhas, facas, ganchos, luvas etc.) devem estar contemplados no programa de PSO. Esta é uma convenção para padronização do serviço, de modo que não importa em qual programa se encontram os controles, desde que sejam realizados.
- ✓ Sempre que houver necessidade de manutenção de algum equipamento ou estrutura, este só deve ser liberado para uso após os procedimentos de PPHO Operacional e monitoramento por parte do setor de qualidade. Esse procedimento deve ser previsto no POP de Manutenção das Instalações e Equipamentos.
- ✓ Suportes de trilhos, partes interiores, inferiores, traseiras ou outras de difícil acesso de mesas, pias, plataformas e outros equipamentos tendem a ser negligenciados. Todos os ralos e canaletas devem estar abertos e todos os equipamentos devem estar desmontados para a verificação oficial, sem exceção. A avaliação não deve ser apenas visual; às vezes o equipamento aparenta estar limpo, mas ao toque se constata resíduos de gordura. No caso de abatedouros frigoríficos, todas as seções devem ter sido contempladas na verificação pré-operacional ao final de uma quinzena.

Verificação documental

- ✓ A verificação documental diária, para abatedouros frigoríficos, está descrita na seção referente à planilha de liberação de atividades.
- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações nos registros.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

9.3.8. POP 08 – Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários

Objetivo

- ✓ Verificar se os colaboradores que entram em contato direto ou indireto com os produtos adotam práticas de higiene e asseio pessoal adequadas e se são submetidos a avaliação e controles periódicos de saúde, tornando-os aptos ao serviço. No caso de abatedouros frigoríficos que prestam serviços a terceiros, estes devem ser considerados e tratados como se fossem funcionários, tanto no que diz respeito a práticas de higiene quanto nas exigências documentais. A responsabilidade por fazer cumprir as regras é do estabelecimento, não da fiscalização.

Verificação “in loco”

- ✓ Verificar os procedimentos na entrada do estabelecimento (barreiras sanitárias): lavagem de mãos e botas; se o uniforme está completo e em boas condições de higiene e conservação; ausência de barba, adornos, adereços, maquiagem, odores etc.
- ✓ Avaliar os procedimentos durante as atividades, como frequência e modo de lavagem de mãos, tosses/espirros etc. Colaboradores com sinais de doenças infectocontagiosas (dermatoses, gastroenterites etc.) devem ser afastados imediatamente da produção.
- ✓ Verificar se os funcionários não circulam em locais impróprios e se comportam adequadamente quando vestidos com os uniformes (não sentam no chão, por exemplo).
- ✓ Os uniformes dos manipuladores de produtos comestíveis devem ser de cor clara, trocados diariamente ou, se for o caso, trocados com mais frequência. Os colaboradores que não manipulam



produtos comestíveis, devem utilizar uniformes de outras cores, conforme determinado no manual de BPF.

Verificação documental

- ✓ Verificar os atestados de saúde dos colaboradores aptos a manipular alimentos – admissionais e/ou periódicos. Todos os colaboradores (mesmo com contrato temporário ou de experiência) que entram em contato direto ou indireto com os produtos devem possuir atestado de saúde, preferentemente atualizados anualmente. No atestado deve constar que o funcionário está apto a manipular alimentos. Caso haja NCs relativas aos atestados de saúde, o colaborador em questão deve ser movido para um setor onde não haja qualquer tipo de contato (direto ou indireto) com os produtos, até a resolução.
- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações nos registros.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

9.3.9. POP 09 – Procedimentos sanitários das operações – PSO

Objetivo

- ✓ Avaliar se as condições higiênico-sanitárias em que as operações industriais estão sendo realizadas evitam a contaminação cruzada do produto.

Verificação “in loco”

- ✓ Deve ser dada atenção especial aos setores onde há maior risco de contaminação. No abate, atenção especial às áreas de esfola, evisceração, toaletes e bucharia. Setores onde há manipulação intensa do produto (desossa) também devem ter atenção redobrada.
- ✓ Atentar para procedimentos de escaldagem e depilação de suínos.
- ✓ Verificar se as operações são executadas de forma a prevenir a contaminação do produto, evitando o contato com plataformas, colunas, paredes e outras superfícies.
- ✓ Troca e higienização de facas, ganchos, chairas e outros utensílios deve ser contemplada nesse POP. Cada funcionário deve ter no mínimo 2 (dois) conjuntos de facas, de modo que cada faca permaneça no higienizador por tempo suficiente (de 15 a 20 segundos) após cada operação.
- ✓ Os produtos devem ser protegidos de eventuais alterações durante a recepção, processamento, manipulação, armazenamento, expedição e transporte.
- ✓ Verificar a correta separação e identificação de produtos comestíveis e não comestíveis.
- ✓ Não deve haver fluxo de pessoal entre área suja e limpa, exceção feita ao setor de qualidade e setor de limpeza. Porém, o material utilizado na limpeza deve ser exclusivo de área suja ou limpa.
- ✓ Observar o fluxo contínuo da produção de forma a prevenir acúmulos indesejáveis de produtos, contaminações cruzadas, embalagens desprotegidas etc.
- ✓ Verificar o acondicionamento e utilização adequados das embalagens primárias e secundárias.
- ✓ As ações corretivas devem considerar a potencial contaminação (parcial ou total) do produto e serem adequadas – com remoção da área atingida ou, se for o caso, condenação do produto.
- ✓ Verificar o procedimento de insuflação no abate de ovinos, se o ar utilizado é submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final – de acordo com o Art. 120 do [RIISPOA](#).



Verificação documental

- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

9.3.10. POP 10 – Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens

Objetivo

- ✓ Avaliar os procedimentos de recebimento e acondicionamento de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens, bem como verificar a forma como os insumos adentram a indústria.

Verificação “in loco”

- ✓ Verificar se os parâmetros descritos são efetivamente avaliados e se as ações corretivas em caso de desvio são tomadas de forma adequada. Os rótulos recebidos devem conferir com os croquis aprovados na DIPOA. Especial cuidado deve ser destinado a insumos com temperatura controlada. Se possível, avaliar se o veículo de transporte está em boas condições de conservação e organização.
- ✓ No caso de abatedouros frigoríficos, a matéria-prima consiste dos animais vivos recebidos, além de eventuais cortes, se o estabelecimento trabalhar com desossa.
- ✓ Observar se a recepção e armazenagem estão conforme os padrões e parâmetros de inocuidade e qualidade, de forma a preservar a saúde do consumidor e a qualidade do produto final.
- ✓ Verificar se o suprimento de embalagens secundárias para o setor respectivo é feito ordenadamente e na quantidade necessária; se os insumos armazenados em mesmo ambiente apresentam compatibilidade e se os ingredientes são mantidos no local de preparação do produto em quantidades suficientes ao seu consumo por períodos restritos.

Verificação documental

- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.
- ✓ A verificação documental dos animais destinados ao abate é descrita nos procedimentos de inspeção *ante mortem*.

9.3.11. POP 11 – Controle de temperaturas

Objetivo

- ✓ Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações, produtos e matérias-primas.

Verificação “in loco”

- ✓ Verificar se a temperatura de expedição de produtos é respeitada, com atenção especial ao resfriamento de carcaças e miúdos em abatedouros frigoríficos.



- ✓ Os higienizadores devem estar a 85°C. Caso a temperatura esteja abaixo desse valor, a IL deve avaliar a variação encontrada e o risco que é proporcionado a fim de julgar se a atividade no setor deve ser paralisada até que a temperatura seja normalizada. Caso sejam encontrados vários higienizadores com temperatura abaixo do preconizado, deve-se considerar a possibilidade de problema sistêmico (caldeira, por exemplo) e avaliar a necessidade de paralisar as atividades como um todo.
- ✓ Deve haver renovação completa da água dos higienizadores no mínimo uma vez a cada turno de trabalho ou quando esta não se encontrar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As atividades no setor só podem ser retomadas uma vez que a temperatura adequada tenha sido atingida.
- ✓ Seções com temperatura controlada só podem ser liberadas para uso após atingirem o valor permitido. Caso estejam em operação e fora da temperatura preconizada, deve-se avaliar imediatamente os produtos em manipulação, para determinar aproveitamento ou condenação. O setor não deve ser usado enquanto o problema persistir.
- ✓ Os termômetros das seções devem estar localizados distante dos evaporadores, preferencialmente próximos aos locais onde os produtos permanecem ou são manipulados.
- ✓ Verificar se o estabelecimento mensura a temperatura dos produtos ao longo do processo de produção, quando pertinente.

Verificação documental

- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

9.3.12. POP 12 – Calibração e aferição dos instrumentos de controle do processo

Objetivo

- ✓ Avaliar se os instrumentos de controle do processo (termômetros, balanças etc.) estão calibrados ou aferidos de acordo com o padrão estabelecido, se funcionam de acordo com o uso pretendido e se estão adequadamente identificados.

Verificação “in loco”

- ✓ As calibrações ou aferições devem incluir todos os instrumentos, inclusive os termômetros das seções, câmaras, instrumentos da IL, fotômetros etc.
- ✓ Verificar se os instrumentos de controle do processo estão adequadamente identificados, com suas respectivas variações registradas.
- ✓ Se possível, verificar a execução dos procedimentos de aferição dos termômetros.

Verificação documental

- ✓ Conferir certificados de calibração dos instrumentos (termômetro padrão, pesos etc.).
- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se as variações foram corretamente avaliadas e conferir se estas são consideradas (adicionadas ou subtraídas) no registro das mensurações (de temperatura, por exemplo).
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.



9.3.13. POP 13 – Testes microbiológicos e físico-químicos

Objetivos

- ✓ Avaliar os procedimentos referentes às análises de autocontrole (água de abastecimento, produtos, matéria-prima, suabes etc.) e à segregação de lotes, bem como se o cronograma de análises proposto pelo estabelecimento está sendo cumprido em sua totalidade.

Verificação “in loco”

- ✓ Acompanhamento dos procedimentos de coleta ou realização da técnica analítica (técnica de coleta de suabe de superfície, por exemplo).
- ✓ Verificar se as ações corretivas foram tomadas, quanto ao recolhimento de produtos e outros aspectos previstos no programa.

Verificação documental

- ✓ Observar o cumprimento do [Ofício Circular nº 002/2016](#). Ressalta-se que o cronograma de coletas para autocontrole microbiológico e físico-químico, bem como os laudos de análises, planilhas de resultados e planos de ação (contemplando ações corretivas, rastreabilidade e recolhimento) fazem parte do autocontrole do estabelecimento. Cabe à inspeção local verificar esses documentos na rotina da fiscalização, sem a necessidade de arquivá-los na sede da IL.
- ✓ Verificar os laudos e resultados obtidos, se os parâmetros estão de acordo com a legislação vigente e se o próprio cronograma é cumprido.
- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

9.3.14. POP 14 – Abate humanitário

Objetivos

- ✓ Avaliar se os procedimentos executados nos abatedouros frigoríficos referentes ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, contenção, insensibilização, sangria, escaldagem, depenagem ou esfolagem, estão de acordo com o plano descrito, bem como atendem aos princípios de BEA dispostos na [Instrução Normativa nº 003/2000](#).
- ✓ Em estabelecimentos que abatem bubalinos, avaliar se os parâmetros descritos e avaliados *in loco* para esta espécie estão corretos, pois são diferentes dos utilizados para bovinos. Plantas que abatem bovinos e desejam abater bubalinos devem passar por aprovação prévia, com parecer da IL.
- ✓ No abate de ovinos e caprinos, avaliar se os procedimentos descritos e parâmetros avaliados *in loco* estão corretos, bem como se a pistola está adequadamente posicionada e adaptada para a insensibilização dessas espécies.

Verificação “in loco”

- ✓ Todos os procedimentos, desde o embarque dos animais na origem até o término dos procedimentos de abate, são de responsabilidade do estabelecimento e são intransferíveis.
- ✓ Os currais, apriscos, pocilgas e gaiolas devem ter boas condições de conservação (sem elementos que possam causar lesões) e a capacidade deve ser respeitada. Os animais devem dispor de água limpa e à vontade. No caso de serem mantidos por mais de 24h, devem ser alimentados em quantidades



moderadas. Observar se há lesões nos animais que possam indicar manejo inadequado ou se há animais se agredindo mutuamente.

- ✓ O manejo dos animais deve ser o mais calmo possível, sem instrumentos pontiagudos ou inadequados, sem barulhos, sem gestos bruscos e sem a presença de pessoal estranho ao setor. No momento da lavagem dos animais, observar o controle do jato de água em regiões sensíveis (olhos, especialmente).
- ✓ Após a insensibilização, verificar se o colaborador avalia os sinais de retorno à consciência e se a avaliação é coerente. Se o número de reinsensibilizações for excessivo, avaliar se é má insensibilização inicial ou má avaliação do funcionário da área de sangria. Em qualquer um dos casos, a responsabilidade de solução é do estabelecimento.
- ✓ Caso haja problemas na insensibilização inicial, o estabelecimento deve ser informado e as atividades de abate, paralisadas. Após ser informada de que o problema foi sanado, a IL deve permitir que um pequeno número de animais passe pelo processo, para avaliação da eficiência da ação corretiva. Se o procedimento for satisfatório, volta-se à normalidade do abate. Caso negativo, paralisa-se o abate novamente, quantas vezes forem necessárias.
- ✓ NCs decorrentes de descaso com o sofrimento dos animais devem resultar em autuação imediata e suspensão das atividades de abate do dia.

Verificação documental

- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

9.3.15. POP 15 – Rastreabilidade e Recall

Objetivos

- ✓ Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos, matérias-primas e ingredientes durante todas as etapas de elaboração e distribuição. O programa deve permitir a rastreabilidade do produto final até a matéria-prima e da matéria-prima até o produto final, bem como prever os procedimentos para recolhimento de produtos.

Verificação “in loco”

- ✓ Quando da necessidade de recolhimento, avaliar o cumprimento do disposto no programa do estabelecimento.
- ✓ Se não houver caso real que determine o recolhimento de algum produto, pode-se solicitar uma simulação para rastrear algum lote produzido. Pode-se escolher alguma análise laboratorial (da própria empresa ou oficial) e, a partir dela, o estabelecimento deve rastrear a produção total e o seu destino, para verificar se é capaz de identificar a destinação da totalidade do lote. Caso não seja possível essa identificação, entende-se que a empresa não consegue efetuar a rastreabilidade de seus produtos, e deve rever seu plano descrito ou sua execução.

Verificação documental

- ✓ Verificar o atendimento à [RDC nº 024/2015](#), quanto aos critérios e procedimentos para o recolhimento de alimentos e para a comunicação à ANVISA e aos consumidores.



- ✓ Verificar se as planilhas de controle de produção são preenchidas na forma programada e se há indícios de alterações. Algumas planilhas necessárias para verificar esse programa já estarão contempladas em outros controles, como no caso da recepção de matérias-primas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

9.3.16. POP 16 – Treinamento de funcionários

Objetivos

- ✓ Avaliar se os colaboradores recebem treinamentos gerais (admissionais e de reciclagem) de boas práticas de fabricação e específicos para a função, considerando as atividades que desempenham, na periodicidade estabelecida pelo plano descrito.

Verificação “in loco”

- ✓ Quando possível, acompanhar um treinamento.
- ✓ Pode-se entrevistar um colaborador aleatório, perguntando sobre a execução de determinado procedimento.
- ✓ Após treinamento específico, observar se o colaborador atende o disposto na ata de treinamento.

Verificação documental

- ✓ Verificar se os treinamentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações nos registros.
- ✓ Na planilha e/ou ata de treinamento devem constar nome e assinatura dos participantes, assunto, carga horária, ministrante do treinamento e outros dados que forem pertinentes.
- ✓ Verificar se os colaboradores que exercem atividades diferenciadas dos demais receberam treinamento para exercê-las (higienização, BEA etc.).
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

9.3.17. POP 17 – Controle de fraudes

Objetivos

- ✓ Avaliar se a formulação, processo de fabricação e rótulo estão de acordo com o aprovado e se os procedimentos garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico-sanitária e tecnológica do produto, com atenção às possíveis fraudes econômicas.

Verificação “in loco”

- ✓ Verificar se o processo de fabricação corresponde ao aprovado: se aditivos e ingredientes são usados na concentração correta, se a matéria-prima usada é a aprovada (seja em quantidade ou natureza), se os procedimentos (branqueamento de estômagos, secagem, maturação, defumação etc.) estão de acordo com o descrito.
- ✓ Realizar as análises preconizadas para cada tipo de produto, como controle interno em abatedouros frigoríficos de aves (carcaças de aves – a cada turno de 6 horas – [ANEXO XXVII](#)); *drip test* (produto congelado pronto – bimestral em laboratório e semanal no estabelecimento – [ANEXO XXVIII](#)) e teor de água (cortes, de acordo com a [Instrução Normativa n° 032/2010](#) – semestral em laboratório), de



acordo com o definido na [Ordem de Serviço nº 003/2009](#) e segundo a metodologia estabelecida na [Portaria nº 210/1998](#).

- ✓ Verificar se o rótulo utilizado corresponde ao aprovado, se há indicação do sexo na etiqueta-lacre etc. Caso haja divergências, o lote deve ser sequestrado até que a NC seja corrigida.

Verificação documental

- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações nos registros. Verificar se há compatibilidade entre os resultados encontrados nas análises da fiscalização e os monitoramentos da empresa.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

9.3.18. POP 18 – APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

Objetivos

- ✓ Avaliar se o sistema de APPCC está implantado.

Verificação “in loco”

- ✓ Cada empresa deve possuir um plano próprio, elaborado para a sua realidade. Entretanto, para abatedouros frigoríficos, o PCC de contaminação de carcaças por fezes, ingesta ou leite é obrigatório.
- ✓ Pode-se verificar o monitoramento do limite crítico definido pela empresa enquanto este é realizado pelo funcionário responsável ou fazer a mensuração direta do parâmetro.

Verificação documental

- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.



10. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como determinado na legislação vigente, semestralmente devem ser realizadas supervisões nos estabelecimentos avaliando, entre outros aspectos, o trabalho da IL. Em caso de NC deve ser emitido pela IL um plano de ação com as ações corretivas propostas ([ANEXO XX](#)).

Há [modelos editáveis](#) dos arquivos apresentados ao longo do manual e de outros documentos disponíveis para *download*. Os documentos podem ser modificados para atenderem às necessidades e particularidades de cada estabelecimento, porém o leiaute geral deve ser mantido, a fim de manter a padronização da documentação relativa ao SIE.

No caso de não ocorrer a abertura dos arquivos pelo *hiperlink*, acessar o [drive](#) que possui toda a documentação citada nesse manual e outros modelos que possam ser de interesse da IL.

Caso alguma legislação seja revogada, desconsiderar a legislação descrita nesse manual e seguir a legislação em vigor, alterada ou complementar.

Quaisquer dúvidas e contribuições a respeito do conteúdo desse manual podem ser encaminhadas ao e-mail cisboa-estrela@agricultura.rs.gov.br.



11. REVISÕES

As revisões, atualizações e alterações serão incluídas no quadro abaixo.

VERSÃO	DATA DA REVISÃO	ALTERAÇÕES
5.0	13/11/2020	Revisão Geral



12. REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. [Portaria nº 46](#), de 10 de fevereiro de 1998. Instituir o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC a ser implantado, gradativamente, nas indústrias de produtos de origem animal sob o regime do Serviço de Inspeção Federal - SIF, de acordo com o manual genérico de procedimentos.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animado/empresario/Portaria_368.1997.pdf/view

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. [Instrução Normativa nº 003/2000](#), de 17 de janeiro de 2000. Regulamento Técnico de Métodos de Insensibilização para o Abate Humanitário de Animais de Açougue.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Manual de coleta de amostras de produtos de origem animal. 2020. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animado/arquivos-publicacoes-dipoa/manual-de-coleta-versao-04-marco_2020.pdf/view

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Manual do DIPOA para cálculo do risco estimado associado a estabelecimentos. 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animado/arquivos-publicacoes-dipoa/manual-do-dipoa-para-calculo-do-risco-estimado-associado-a-estabelecimentos/view>

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. [Norma Interna nº 001/2017](#), de 8 de março de 2017. Aprova 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.

BRASIL. Ministério da Saúde. [Portaria de Consolidação nº 005/2017](#), de 28 de setembro de 2017. Consolidação das normas sobre as ações e os serviços de saúde do Sistema Único de Saúde.

BRASIL. Ministério da Saúde. [Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 024/2015](#), de 8 de junho de 2015. Dispõe sobre o recolhimento de alimentos e sua comunicação à ANVISA e aos consumidores.

BRASIL. Presidência da República. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 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. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Ato2015-2018/2017/Decreto/D9013.htm

BRASIL. Presidência da República. Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre a inspeção sanitária de produtos de origem animal, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L7889.htm

	ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL	DOCUMENTO
	SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL	MANUAL – A
	DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA	VERSÃO MANUAL
	DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	5.0

RIO GRANDE DO SUL. [Decreto nº 50.068/2013](#), de 14 de fevereiro de 2013. Aprova o regimento interno da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio.

RIO GRANDE DO SUL. [Decreto nº 52.434/2015](#), de 26 de junho de 2015. Regulamenta a Lei nº 13.467, de 15 de junho de 2010, que dispõe sobre a adoção de medidas de defesa sanitária animal no âmbito de Estado do Rio Grande do Sul.

RIO GRANDE DO SUL. [Decreto nº 53.848/2017](#), de 22 de dezembro de 2017. Regulamenta a Lei nº 15.027, de 21 de agosto de 2017, que dispõe sobre a inspeção e a fiscalização dos produtos de origem animal no Estado do Rio Grande do Sul.

RIO GRANDE DO SUL. [Lei nº 13.467/2010](#), de 15 de junho de 2010. Dispõe sobre a adoção de medidas de defesa sanitária animal no âmbito do Estado e dá outras providências.

RIO GRANDE DO SUL. [Lei nº 15.027/2017](#), de 21 de agosto de 2017. Dispõe sobre a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal do Estado do Rio Grande do Sul, revoga a Lei nº 10.691, de 9 de janeiro de 1996, e altera a Lei nº 8.109, de 19 de dezembro de 1985, que dispõe sobre a Taxa de Serviços Diversos.

RIO GRANDE DO SUL. [Resolução nº 001/2000](#), de 17 de agosto de 2000. Ficam instituídas as seguintes normas técnicas conforme o anexo da presente Resolução.

RIO GRANDE DO SUL. [Resolução nº 001/2015](#), de 11 de novembro de 2015. Estabelece a obrigatoriedade do cumprimento do cronograma de análise físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal pelos estabelecimentos registrados na DIPOA.

RIO GRANDE DO SUL. [Resolução nº 001/2016](#), de 15 de fevereiro de 2016. Introduce alterações na Resolução nº 001/2015, desta Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação, que estabelece a obrigatoriedade do cumprimento do cronograma de análise físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal pelos estabelecimentos registrados na DIPOA.



13. ANEXO I – FICHA DO ESTABELECIMENTO

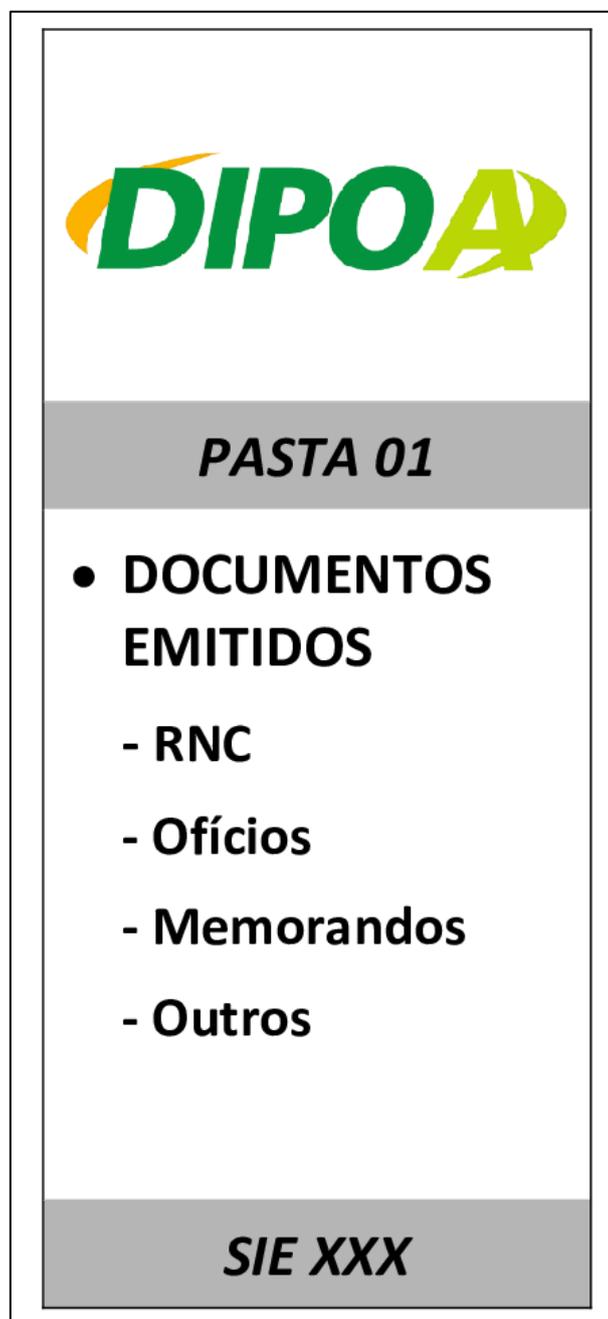
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		DOCUMENTO ANEXO I-A VERSÃO MANUAL 5.0			
FICHA DO ESTABELECIMENTO – ABATEDOURO FRIGORÍFICO					
SIE	0000	CNPJ/CPF	00.000.000/0000-00		
RAZÃO SOCIAL	Frigorífico Boi Gordo Ltda.		SISBI NÃO		
COORDENADAS	LATITUDE	00.000000	LONGITUDE 00.000000		
ENDEREÇO COMPLETO	Rua do Estabelecimento, 100 – Centro				
CIDADE	Sério	CEP	00.000-000		
TELEFONE	0000-0000	E-MAIL	email@email.com.br		
HORÁRIO FUNCIONAMENTO	Segunda à sexta-feira: 05h30-13h30				
REPRESENTANTES LEGAIS	João Beltrano da Silva		Sicrano da Silva		
CPF – REPRESENTANTES LEGAIS	000.000.000-00		000.000.000-00		
E-MAIL – REPRESENTANTES LEGAIS	joao@email.com		sicrano@email.com		
ATENDENTE EXTERNO – SDA	Sicrano da Silva		CPF 000.000.000-00		
GERENTE	Gerente	CQ	Monitor		
RESPONSÁVEL TÉCNICO	RT da Costa		CONSELHO - RT CRMV-RS 00000		
TELEFONE RT	(00) 0000-0000	E-MAIL RT	rt@email.com		
FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO	Fulano de Tal				
CRMV – FEA	CRMV-RS 00000	IDENTIFICAÇÃO FUNCIONAL	0000000/00		
MÉDICO VETERINÁRIO CONVENIADO	NA		TELEFONE MVC NA		
CARGA HORÁRIA MVC	NA		HORÁRIO MVC NA		
MÉDICO VETERINÁRIO HABILITADO	MV Costa	HORÁRIO MVH	05:30 - 13:30		
LICENÇA AMBIENTAL	SMMA - 123456		VENCIMENTO 31/12/2025		
CAPACIDADE MÁXIMA L.O.	3.000 cabeças de bovinos por mês				
CAPAC. PRODUÇÃO – DIÁRIA	100 bovinos por dia				
CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIMENTO	Abatedouro Frigorífico		ESPÉCIE(S) Bovina		
CAPACIDADE DIÁRIA	PRODUÇÃO	NA	TOTAL 140	SEQ. 5	
	ABATE	100	01	20	
	CÂMARA 01	100	CURRAL/ POCILGA	02	20
	CÂMARA 02	100		03	20
	CÂMARA 03	50		04	20
	CÂMARA 04	-		05	20
				06	20
AUXILIARES CEDIDOS – LINHAS DE INSPEÇÃO	LINHA A	Auxiliar 1	SUBST.	Auxiliar 6	
	LINHA B	Auxiliar 2	SUBST.	Auxiliar 7	
	LINHA C	Auxiliar 3	SUBST.	Auxiliar 8	
	LINHA D	Auxiliar 4	SUBST.	Auxiliar 9	
	LINHA E	Auxiliar 5	SUBST.	Auxiliar 10	
RÓTULOS APROVADOS	Nº	Nº REG.	NOMENCLATURA		
	01	0002	Carne Resfriada de Bovino com Osso		
	02	0003	Miúdos Resfriados de Bovino		
	03	0004	Envoltórios Naturais Resfriados de Bovino – Tripa Grossa		
	04	0005	Ingredientes Resfriados para Alimentação Animal		
	05	0006	Carne Congelada de Bovino com Osso		



	ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL			DOCUMENTO
				ANEXO I-A
				VERSÃO MANUAL
				5.0
	06	0007	Miúdos Congelados de Bovino	
	07	0008	Carne Resfriada de Bovino sem Osso	
	08	0009	Carne Congelada de Bovino sem Osso	
	09	0010	Carne Congelada de Bovino sem Osso – Carne Industrial	
	10	0011	Ingredientes Congelada para Alimentação Animal	
DATA DA ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO	31/07/2020	SENHA WI-FI	senhawifi000	
OBSERVAÇÕES	Túnel de congelamento interditado por más condições de conservação.			
MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL (ASSINATURA E CARIMBO)	<i>Fulano de Tal</i> Fulano de Tal Fiscal Estadual Agropecuário CRMV-RS 00000 IF 0000000/01 DIPOA/DDA/SEAPDR			



14. ANEXO II – ETIQUETA PASTA AZ





15. ANEXO III – CAPA PARA ARQUIVO MORTO



PASTA 01

DOCUMENTOS EMITIDOS

I – RNC

II – Ofícios

III – Memorandos

IV - Outros

Período: 02/01/19 a 30/12/2019

Arquivado em 03/01/2020

Por: FEA – XXXXXXXXXXXX XXXXXXXX

SIE XXX



16. ANEXO IV – ETIQUETA PARA CAIXA ARQUIVO





17. ANEXO V – OFÍCIO



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL
DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Ofício nº 002/2020 – SIE 0000 – Frigorífico Boi Gordo Ltda.

Sério, 12 de julho de 2020.

Prezado Senhor

1. Solicito ao responsável pelo estabelecimento Frigorífico Boi Gordo Ltda., SIE 0000, localizado no município de Sério/RS, os materiais abaixo relacionados:
2. – 1 (uma) prancheta plástica, de cor clara;
3. – 1 (um) cronômetro digital;
4. – 1 (um) quadro de cortiça 50 cm x 50 cm.
5. Solicito a entrega do material até o dia 20 de julho de 2020, na sede do serviço de inspeção oficial da empresa.

Atenciosamente,

Fulano de Tal

Fulano de Tal
Médico Veterinário

Ao Senhor
José Beltrano da Silva
Responsável Legal do estabelecimento
Frigorífico Boi Gordo Ltda. – SIE 0000
Rua do Estabelecimento, 100 – Centro
00.000-00 – Sério /RS

Recebido em:

/ /

Assinatura

Carimbo



Avenida Getúlio Vargas, 1384 - Telefone: (51) 3288-6200
CEP 90150-004 Porto Alegre/RS – <http://www.agricultura.rs.gov.br>



18. ANEXO VI – MEMORANDO



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL
DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Memorando nº 001/2020 – Inspeção SIE 000

Sério, 02 de julho de 2020

À Senhora Coordenadora da DIPOA

Assunto: Cancelamento de registro

1. Solicitamos a Vossa Senhoria o cancelamento do registro do estabelecimento Frigorífico Boi Gordo Ltda., SIE 0000, localizado no município de Sério.
 2. O cancelamento se deve a pedido de interesse do estabelecimento.
- Respeitosamente,

Fulano de Tal

Fulano de Tal

Médico Veterinário



Avenida Getúlio Vargas, 1384 - Telefone: (51) 3288-6200
CEP 90150-004 Porto Alegre/RS – <http://www.agricultura.rs.gov.br>



19. ANEXO VII – RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		DOCUMENTO ANEXO VII-AB VERSÃO MANUAL 5.0	
RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE			
NÚMERO	001/2020	SIE	0000
ESTABELECIMENTO	Frigorífico Boi Gordo Ltda.		
EMBASAMENTO LEGAL	Decreto Estadual nº 53.848/2017; Portaria SEAPI 406/2015		
ELEMENTO DE INSPEÇÃO	Itens 1 a 3 – Planilha de Fiscalização e planilhas de monitoramento do estabelecimento.		
ENUMERAR AS NÃO CONFORMIDADES DE ACORDO COM O ELEMENTO DE INSPEÇÃO E SUA RESPECTIVA AÇÃO FISCAL	<p>1 – POP 01 – Manutenção das instalações e equipamentos 1.1 – Piso irregular na área de produção (09h20). Ação Fiscal – Solicitada ação corretiva sobre a não conformidade.</p> <p>2 – POP 08 – Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários 2.1 – Presença de colaborador mal barbeado no interior da indústria e sem registro na planilha de monitoramento do dia (10h51). Ação Fiscal – Solicitada ação corretiva e ação preventiva, conforme determinado no plano descrito: “Colaborador deve se retirar do local, receber treinamento e após se barbear para continuar na produção.” O estabelecimento solicitou a retirada do colaborador da seção (10h52). O treinamento ficou para ser realizado no final do abate; foi somente realizada orientação verbal.</p> <p>3 – POP 06 – Controle integrado de pragas 3.1 – Tela rasgada na janela do vestiário masculino (11h34). Ação Fiscal – Solicitada ação corretiva sobre as não conformidades.</p>		
<i>Este documento é uma notificação por escrito da falha em atender às exigências regulamentares e pode resultar em adicional ação administrativa e legal. O estabelecimento deve cumprir as exigências elencadas, conforme o Decreto Estadual 53.848/17 de 21/12/17.</i>			
MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)	<p><i>Fulano de Tal</i> Fulano de Tal Fiscal Estadual Agropecuário CRMV-RS 00000 IF 0000000/01 DIPOA/DDA/SEAPDR</p>		
ESTABELECIMENTO	<i>Beltrano da Silva</i>	DATA	<i>00/00/0000</i>
<i>A resposta do estabelecimento deve conter a descrição das ações corretivas para cada não conformidade elencada, com suas respectivas datas de conclusões, ou seja, um Plano de Ação informando as ações imediatas e cronograma de ações planejadas. O documento com o Plano de Ação deverá ser entregue ao serviço oficial no prazo de até 7 (sete) dias úteis do recebimento deste documento.</i>			
VERIFICAÇÃO DAS AÇÕES TOMADAS PELO ESTABELECIMENTO	<p>1.1 – Prazo para piso: 00/00/0000 – em acompanhamento.</p> <p>2.1 – Ata de treinamento anexada – encerrado em 00/00/0000.</p> <p>3.1 – Tela trocada – encerrado em 00/00/0000.</p>		
MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)	<p><i>Fulano de Tal</i> Fulano de Tal Fiscal Estadual Agropecuário CRMV-RS 00000 IF 0000000/01 DIPOA/DDA/SEAPDR</p>		DATA DE ENCERRAMENTO <i>00/00/0000</i>



01 - IDENTIFICAÇÃO DA AUTUAÇÃO

		ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA ESTADUAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA	
AUTO DE INFRAÇÃO		Série A	Número 00000000000

02 - IDENTIFICAÇÃO DO INFRATOR/EMPRESA INFRATORA

NOME Frigorífico Boi Gordo Ltda			
CPF/CNPJ 00.000.000/0001-00		RG	
ENDEREÇO Rua do Estabelecimento			NÚMERO 100
COMPLEMENTO	BAIRRO/LOCALIDADE Centro	MUNICÍPIO Sério	UF RS

03 - IDENTIFICAÇÃO DO LOCAL/DATA/HORA DA INFRAÇÃO

ENDEREÇO Rua do Estabelecimento		NÚMERO 100	DATA 23/06/2020
MUNICÍPIO Sério		UF RS	HORA 9:30

04 - IDENTIFICAÇÃO DA INFRAÇÃO

ENQUADRAMENTO
Decreto Estadual 53.848 de 21/12/2017 Art. 215 Inciso XXV, Portaria Federal 304 de 22/04/96 art. 1º §2º E Lei Federal 8.078 de 11/09/90 art. 18º §6º inciso II

DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO

Carne bovina apresentando temperatura acima da máxima permitida, oferecendo risco à saúde do consumidor

QUANTIDADE (Kg)

120

06 - IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADOR

<i>Fulano de Tal</i> (ASSINATURA)	
Nome	Fulano de Tal
IF	0000000/00
Médico Veterinário - Fiscal Estadual Agropecuário	

05 - PENALIDADE

QUANTIDADE EM UPF ENQUADRAMENTO

07 - IDENTIFICAÇÃO DAS TESTEMUNHAS (opcional)

1ª _____ (ASSINATURA)	2ª _____ (ASSINATURA)
Nome IF 0 0	Nome 0 IF 0

08 - IDENTIFICAÇÃO DO INFRATOR/RESPONSÁVEL

Nome José Beltrano da Silva CPF 000.000.000-00 RG 0000000000	<i>José Beltrano da Silva</i> (ASSINATURA) Data da ciência: 23 / 03 / 20 20
--	--

Fica o atuado ciente de que, assegurado o direito de ampla defesa e do contraditório e, sendo indeferidos seus recursos, terá o prazo de quinze dias após a ciência do indeferimento de seu último recurso para fazer a comprovação junto à qualquer unidade da Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação, do recolhimento do valor da multa que lhe foi aplicada, sob pena do encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Estado conforme prevê o art. 250 do Decreto Estadual nº 53.848/2017.

1ª Via - Infrator



01 - IDENTIFICAÇÃO DA AUTUAÇÃO

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA

Série **A** Número **02851**

AUTO DE INFRAÇÃO

02 - IDENTIFICAÇÃO DO INFRATOR/ EMPRESA INFRATORA

NOME **FRIGORÍFICO BOI GORDO LTDA** RG

CPF/CNPJ **00.000.000/0001-00**

ENDEREÇO **RUA DO ESTABELECIMENTO** NÚMERO **100**

COMPLEMENTO **-** BAIRRO/LOCALIDADE **CENTRO** Nº CADASTRO DA PROPRIEDADE NO SDA (se existir) **-**

MUNICÍPIO **SERIO** UF **RS**

03 - IDENTIFICAÇÃO DO LOCAL/DATA/HORA DA INFRAÇÃO

ENDEREÇO **RUA DO ESTABELECIMENTO** NÚMERO **100** DATA **23/06/2020**

MUNICÍPIO **SERIO** UF **RS** HORA **06:30**

04 - IDENTIFICAÇÃO DA(S) ESPÉCIE(S) ENVOLVIDA(S)

<input checked="" type="checkbox"/> BOVINA (p/ unid.)	QUANTIDADE 10	<input type="checkbox"/> BUBALINA (p/ unid.)	QUANTIDADE	<input type="checkbox"/> EQUÍDEA (p/ unid.)	QUANTIDADE	<input type="checkbox"/> AVÍCOLA (p/ unid. - lote de 1000)	QUANTIDADE	<input type="checkbox"/> OUTRA	QUANTIDADE
<input type="checkbox"/> OVINA (p/ unid. - lote de 5)	QUANTIDADE	<input type="checkbox"/> CAPRINA (p/ unid. - lote de 5)	QUANTIDADE	<input type="checkbox"/> SUÍDEA (p/ unid. - lote de 5)	QUANTIDADE	<input type="checkbox"/> AQUÁTICOS (p/ unid. - lote de 1000)	QUANTIDADE	<input type="checkbox"/> POA	QUAL?

05 - IDENTIFICAÇÃO DA INFRAÇÃO

Capítulo VII, Seção II do Decreto Estadual nº 52.434/2015 (art. 12º, inc. I da Lei Estadual nº 13.467/2010):

Art. 32º <input type="checkbox"/> não efetuar cadastro/atualização cadastral de propriedade (art. 5º inc. VII, Lei Est. 13467/2010 E 18º, inc. III, do Dec. Est. 52.434/2015)	Art. 42º <input type="checkbox"/> transitar sem a documentação de trânsito animal e zoonosológica (art. 11º §1º e 2º, Lei Est. 13467/2010 E 18º, inc. VII, do Dec. Est. 52.434/2015)
Art. 33º <input type="checkbox"/> não declarar o inventário dos animais ou fazê-lo de forma divergente do saldo real (art. 5º inc. IV, Lei Est. 13467/2010 E 18º, inc. V, do Dec. Est. 52.434/2015)	Art. 43º <input checked="" type="checkbox"/> receber animais sem documentação de trânsito animal e zoonosológica (art. 5º inc. VI, Lei Est. 13467/2010 E 18º, inc. VIII, do Dec. Est. 52.434/2015)
Art. 34º <input type="checkbox"/> não manter inventário atualizado nos prazos e formas estabelecidos (art. 5º inc. IV, Lei Est. 13467/2010 E 18º, inc. V, do Dec. Est. 52.434/2015)	Art. 47º <input type="checkbox"/> operar estabelecimento não cadastrado de subprodutos e resíduos de POA (art. 5º, par. único, Lei Est. 13467/2010 E art. 21º, inc. II, do Dec. Est. 52.434/2015)
Art. 35º <input type="checkbox"/> não informar, comprovar ou executar medidas nos prazos estipulados pelo SVO (art. 5º inc. IV, Lei Est. 13467/2010 E 18º, inc. II, do Dec. Est. 52.434/2015)	Art. 49º <input type="checkbox"/> fornecer/armazenar/transportar produtos veterinários em condições inadequadas (art. 10º, Lei Est. 13467/2010 E art. 21º, inc. VI, do Dec. Est. 52.434/2015)
Art. 37º <input type="checkbox"/> ocultar enfermidades de notificação obrigatória (art. 5º inc. II, Lei Est. 13467/2010 E 18º, inc. IV, do Dec. Est. 52.434/2015)	Art. 50º <input type="checkbox"/> não fornecer dados de estoque de produtos veterinários requeridos (art. 10º par. único, Lei Est. 13467/2010 E 21º, inc. III, do Dec. Est. 52.434/2015)
Art. 38º <input type="checkbox"/> dificultar/impedir ações de defesa sanitária animal (art. 5º inc. III, Lei Est. 13467/2010 E 18º, inc. VI, do Dec. Est. 52.434/2015)	Art. 52º <input type="checkbox"/> empresa ou entidade promotora de evento não cadastrada (art. 7º inc. I, Lei Est. 13467/2010 E 22º, inc. I, do Dec. Est. 52.434/2015)
Art. 40º <input type="checkbox"/> não comprovar a execução de vacinação obrigatória dentro do prazo (art. 5º inc. V, Lei Est. 13467/2010 E 18º, inc. XI, do Dec. Est. 52.434/2015)	Art. 53º <input type="checkbox"/> realizar evento de concentração de animais não autorizado (art. 6º, Lei Est. 13467/2010 E 22º, inc. II, do Dec. Est. 52.434/2015)
Art. 41º <input type="checkbox"/> impedir a destruição/sacrifício de animais reagentes positivos (art. 5º inc. I, Lei Est. 13467/2010 E 18º, inc. I, do Dec. Est. 52.434/2015)	Art. 55º <input type="checkbox"/> ingressar ilegalmente com animais no Estado (art. 11º §1º e 2º, Lei Est. 13467/2010 E 18º, inc. VII, do Dec. Est. 52.434/2015)

Outros enquadramentos:

Lei Est. Fed. n° _____ Decreto Est. Fed. n° _____ Instr. Norm. Est. Fed. n° _____ Portaria Est. Fed. n° _____

Enquadramento: _____ Enquadramento: _____ Enquadramento: _____ Enquadramento: _____

DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO (obrigatória quando assinalado "outros enquadramentos"):

07 - PENALIDADE

(Campo 1) Quantidade inicial de UPF: 70	CÁLCULO DA MULTA
(Campo 2) Adicional de UPF por unidade: 5	(Campo 5) Campo 2 x Campo 3: 50
(Campo 3) Soma total de unidades: 10	(VALOR TOTAL DA MULTA EM UPF) Campo 1 + Campo 5: 120

08 - IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADOR

Fulano de Tal
(ASSINATURA)

IF **0000000/00**
MÉDICO VETERINÁRIO

09 - IDENTIFICAÇÃO DAS TESTEMUNHAS (opcional)

1ª _____ (ASSINATURA)
Nome _____
 CPF IF _____

2ª _____ (ASSINATURA)
Nome _____
 CPF IF _____

10 - IDENTIFICAÇÃO DO INFRATOR/RESPONSÁVEL

Nome: **JOSÉ BELTRANO DA SILVA** **José Beltrano da Silva**
(ASSINATURA)

CPF/RG: **000.000.000-00** Data da ciência: **23 / 06 / 2020**

Aos infratores do Decreto Estadual nº 52.434/2015, a partir da ciência da autuação, é permitida a apresentação de defesa ao órgão de Defesa Sanitária Animal, no prazo de quinze dias, dirigido ao Diretor do Serviço Veterinário Oficial, devendo a mesma ser protocolada pelo interessado na Unidade Local da circunscrição onde ocorreu o Auto de infração, na Unidade Local do seu domicílio ou na Unidade Local de seu cadastro, conforme art. 64º §1º. A não apresentação do recurso, bem como do comprovante de pagamento da multa, após o término do prazo, remeterá o processo para inscrição no Cadastro de Inadimplentes ou para a dívida ativa do Estado do Rio Grande do Sul e para a Procuradoria-Geral do Estado para sua cobrança judicial, conforme art. 70º do regulamento. Aos infratores de outras legislações, para apresentação de defesa, deverão ser observados os prazos específicos de cada regulamento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL
DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DIVISÃO DE DEFESA SANITÁRIA ANIMAL

Série Número
Nº A 0000000000

AUTO DE INFRAÇÃO

(Relativo a Lei Estadual nº 13.467/2010)

Aos 23 dias de junho do ano de 2020 às 6:30, no município de Sério a autoridade de fiscalização e defesa sanitária animal da Secretaria da Agricultura e Pecuária do Estado, abaixo nominada e assinada, tendo constatada a infração ao artigo 5º inc. VI da Lei Estadual nº 13.467/10 e ao artigo 18º, inc. VIII do Decreto Estadual nº 52.434/2015, com penalidade prevista no artigo 43º do referido dispositivo legal, em que incorreu Frigorífico Boi Gordo Ltda 00.000.000/0001-00 cujo endereço é: Rua do Estabelecimento, nº 100 – Centro – Sério/RS, por:

receber animais de peculiar interesse do Estado, que transitarem sem a devida documentação de trânsito animal e/ou zoossanitária,

faz lavrar contra o infrator o presente auto, em 3 vias, do qual se lhe entregará uma das vias para o seu conhecimento, ficando o mesmo ciente que poderá interpor recurso na Inspeção de Defesa Agropecuária competente, dentro do prazo de quinze (15) dias, contados da data da ciência deste auto, conforme art. 64º, do Decreto Estadual nº 52.434/2015.

Obs.: 0

ESPÉCIE	Bovinos	Bubalinos	Ovinos	Caprinos	Suínos	Equídeos	Peixes	Aves	Abelha	-
TOTAL DE ANIMAIS	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-

NÚMERO TOTAL DE ANIMAIS OU LOTES*	MULTA INICIAL (UPF)	ADICIONAL POR ANIMAL (UPF)	TOTAL DE UPF (valor máximo=2.500UPF)
10,00	70	5	120,00

*1 lote = mil (1000) unid. de aves, animais aquáticos e anfíbios, cinco (5) unid. de suínos, ovinos, caprinos ou dez (10) unid. de caixas de abelhas.

Fulano de Tal

Méd. Vet. Fulano de Tal
Ident. Func. 0000000/00

TESTEMUNHAS:

1ª _____

NOME: 0

IF CPF 0

2ª _____

NOME: 0

IF CPF 0

Ciente em: 23/06/2020

José Beltrano da Silva

Assinatura do Infrator

Nome: José Beltrano da Silva
CPF: 000.000.000-00
RG: 0000000000
Tel.: (51) 0000-0000

A não apresentação do recurso ou do comprovante de pagamento da multa, após o término do prazo, remeterá o processo para inscrição no Cadastro de Inadimplentes ou para a dívida ativa do Estado do Rio Grande do Sul e para a Procuradoria-Geral do Estado para sua cobrança judicial, conforme art. 70º, do Decreto Estadual nº 52.434/2015.

1ª via - infrator



21. ANEXO IX – HISTÓRICO DA INFRAÇÃO

	ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL						DOCUMENTO	
	SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL						ANEXO IX-AB	
	DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA						VERSÃO MANUAL	
	DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL						5.0	
HISTÓRICO DA INFRAÇÃO								
NÚMERO DO AI	00000	DATA	20/01/2020	SIE	0000			
ESTABELECIMENTO	Frigorífico Boi Gordo Ltda			CNPJ/CPF	00.000.000/0000-00			
ENDEREÇO	Rua do Estabelecimento, 100 – Centro			MUNICÍPIO	Sério			
EMBASAMENTO LEGAL	Decreto Est. n° 53.848 de 21/12/17	ARTIGO	191	PARÁGRAFO	-	INCISO	-	
	Resolução n° 001 de 15/02/16	ARTIGO	6°	PARÁGRAFO	-	INCISO	-	
	-	ARTIGO	-	PARÁGRAFO	-	INCISO	-	
DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO	<p>Por apresentar análise laboratorial microbiológica do produto “Miúdos Resfriados de Bovino”, número de registro 0002/0000, em desacordo com a legislação vigente. Presença de <i>Salmonella</i> spp. em 25g, quando a legislação determina ausência, conforme Relatório de Ensaio n° 000/2020 do Laboratório UNIANÁLISES em anexo. Referente ao mês de dezembro/2019, do cronograma oficial de análises.</p>							
ANEXOS	Relatório de Ensaio n° 000/2020 – UNIANÁLISES Proibição Cautelar de Produção 0001/2020 – Miúdos Resfriados de Bovino							
MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)	<i>Fulano de Tal</i> Fulano de Tal Fiscal Estadual Agropecuário CRMV-RS 00000 IF 0000000/01 DIPOA/DDA/SEAPDR							



22. ANEXO X – PROIBIÇÃO CAUTELAR DE PRODUÇÃO

	ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL						DOCUMENTO ANEXO X-AB VERSÃO MANUAL 5.0	
PROIBIÇÃO CAUTELAR DE PRODUÇÃO								
NÚMERO DO AI	0000	DATA	00/00/0000		SIE	0000		
ESTABELECIMENTO	Frigorífico Boi Gordo Ltda.				CNPJ/CPF	00.000.000/0000-00		
ENDEREÇO	Rua do Estabelecimento, 100 – Centro				MUNICÍPIO	Sério		
<p>A autoridade local vem PROIBIR a atividade de produção e comercialização do(s) produto(s) listado(s) abaixo por apresentar análise laboratorial em desacordo com padrões legais vigentes, conforme o(s) Relatório(s) de Ensaio(s) e Auto de Infração relacionados abaixo.</p>								
EMBASAMENTO LEGAL	Decreto Estadual nº 53848 de 21/12/2017		ARTIGO	191	PARÁGRAFO	-	INCISO	-
	Resolução nº 001 de 15/02/2016		ARTIGO	6º	PARÁGRAFO	1º	INCISO	-
	Lei Federal nº 8078 de 11/09/1990		ARTIGO	56	PARÁGRAFO	-	INCISO	V
PRODUTO(S)	Miúdos resfriados de bovino				Nº REGISTRO	0002/0000		
	-				Nº REGISTRO	/		
	-				Nº REGISTRO	/		
Nº RELATÓRIO DE ENSAIO	00000/0000	MB	X	FQ	LABORATÓRIO	UNIANÁLISES-UNIVATES		
	-	MB		FQ	LABORATÓRIO	-		
	-	MB		FQ	LABORATÓRIO	-		
<p>Após a empresa tomar ciência do Auto de Suspensão, o Termo de Proibição Cautelar perderá a validade e o que passará a vigorar será o Auto de Suspensão relativo ao processo. A liberação da produção dar-se-á mediante o cumprimento do parágrafo 3º, artigo 6º da Resolução nº 001/2016, de 15 de fevereiro de 2016, da SEAPI.</p>								
MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)	<p><i>Fulano de Tal</i> Fulano de Tal Fiscal Estadual Agropecuário CRMV-RS 00000 IF 0000000/01 DIPOA/DDA/SEAPDR</p>							
ESTABELECIMENTO					DATA			



24. ANEXO XII – TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL
DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DIVISÃO DE CONTROLE E INFORMAÇÕES SANITÁRIAS
SEÇÃO DE CONTROLE DE TRÂNSITO E QUARENTENA

TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO

(de acordo com o artigo 159 da Lei Federal nº 13.105, de 16 de março de 2015)

FRIGORÍFICO BOI GORDO LTDA (nome pessoa física ou empresa),
CPF / CNPJ nº. 00.000.000/0000-00, estabelecido(a) no
endereço RUA DO ESTABELECIMENTO, 100 – CENTRO, no
município de SÉRIO – RS, ficará como
FIEL DEPOSITÁRIO(A) do(s) animal(is), produtos de origem animal e/ou itens abaixo
discriminados:

200 KG DE MIÚDOS CONGELADOS, EMBALADOS A VÁCUO, COM DATA
DE FABRICAÇÃO DE 12/07/2020

Os bens acima foram apreendidos pelo Departamento de Defesa Agropecuária, conforme
Auto de Infração nº 00000 e Auto de Apreensão nº 000000 e
ficarão à disposição da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural, que lhes indicará
o destino conveniente, de acordo com a legislação sanitária do Estado do Rio Grande do Sul.

SÉRIO, 31 de JULHO de 2020.

José Beltrano da Silva

Assinatura do Fiel Depositário

Nome do responsável pela empresa: JOSÉ BELTRANO DA SILVA

CPF: 000.000.000-00

Fulano de Tal

Assinatura Médico Veterinário

IF: 0000000/00

Avenida Getúlio Vargas, 1384 - Telefone: (51) 3288-6200
CEP 90150-004 Porto Alegre/RS – <http://www.agricultura.rs.gov.br>



25. ANEXO XIII – LIBERAÇÃO DE FIEL DEPOSITÁRIO



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL
DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DIVISÃO DE CONTROLE E INFORMAÇÕES SANITÁRIAS
SEÇÃO DE CONTROLE DE TRÂNSITO E QUARENTENA

LIBERAÇÃO DE FIEL DEPOSITÁRIO

(de acordo com o artigo 159 da Lei Federal nº 13.105, de 16 de março de 2015)

FRIGORÍFICO BOI GORDO LTDA (nome pessoa física ou empresa),
CPF / CNPJ nº 00.000.000/0000-00, estabelecido(a) no
endereço RUA DO ESTABELECIMENTO, 100 – CENTRO, no
município de SÉRIO – RS, está liberado
do TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO(A) do(s) animal(is), produtos de origem animal e/ou itens
abaixo discriminados:

200 KG DE MIÚDOS CONGELADOS, EMBALADOS A VÁCUO, COM DATA
DE FABRICAÇÃO DE 12/07/2020

Os bens acima estavam apreendidos pelo Departamento de Defesa Agropecuária, conforme
Auto de Infração nº 00000 e Auto de Apreensão nº 000000 e
ficam à disposição dos responsáveis, que lhes indicarão o destino conveniente, de acordo com a
legislação sanitária do Estado do Rio Grande do Sul.

SÉRIO, 4 de AGOSTO de 2020.

José Beltrano da Silva

Assinatura do Fiel Depositário

Nome do responsável pela empresa: JOSÉ BELTRANO DA SILVA

CPF: 000.000.000-00

Fulano de Tal

Assinatura Médico Veterinário

IF: 0000000/00

Avenida Getúlio Vargas, 1384 - Telefone: (51) 3288-6200
CEP 90150-004 Porto Alegre/RS – <http://www.agricultura.rs.gov.br>



26. ANEXO XIV – PARECER DA INSPEÇÃO LOCAL

	ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL			DOCUMENTO	
				ANEXO XIV-AB	
				VERSÃO MANUAL	
			5.0		
PARECER DA INSPEÇÃO LOCAL					
SIE	0000	DATA	00/00/0000		
ESTABELECIMENTO	Frigorífico Boi Gordo Ltda.				
ENDEREÇO	Rua do Estabelecimento, 100 – Centro				
MUNICÍPIO	Sério	CNPJ/CPF	00.000.000/0000-00		
DADOS DA SUSPENSÃO DO(S) PRODUTO(S)					
Nº AUTO DE SUSPENSÃO	000/2020	Nº AUTO DE INFRAÇÃO	00000		
Nº RELATÓRIO DE ENSAIO	00000/0000	LABORATÓRIO	UNIANÁLISES		
PRODUTO(S)	Miúdos resfriados de bovino		Nº REGISTRO	0002/0000	
	-		Nº REGISTRO	/	
	-		Nº REGISTRO	/	
ANÁLISES OFICIAIS DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS VIGENTES					
Nº RELATÓRIO DE ENSAIO MICROBIOLÓGICO	00000/2020	Nº LOTE 1	00/00/0000	LABORATÓRIO	UNIANÁLISES
	00001/2020	Nº LOTE 2	00/00/0000		
	00002/2020	Nº LOTE 3	00/00/0000		
Nº RELATÓRIO DE ENSAIO FÍSICO-QUÍMICO	-	Nº LOTE 1	-	LABORATÓRIO	-
	-	Nº LOTE 2	-		
	-	Nº LOTE 3	-		
PARECER					
<p>Após a ciência da documentação o estabelecimento apresentou plano de ação com as medidas corretivas e preventivas relativas ao processo de fabricação, ao treinamento de funcionários e aos procedimentos sanitários operacionais.</p> <p>Com base nas medidas adotadas pelo estabelecimento e nos relatórios de ensaio em acordo com os padrões legais da legislação vigente, emito parecer FAVORÁVEL à liberação das atividades da produção em questão.</p>					
ANEXOS	Plano de Ação do SIE 0000 Relatório de Ensaio nº 00000/2020 – UNIANÁLISES Relatório de Ensaio nº 00001/2020 – UNIANÁLISES Relatório de Ensaio nº 00002/2020 – UNIANÁLISES				
MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)	 Fulano de Tal Fiscal Estadual Agropecuário CRMV-RS 00000 IF 0000000/01 DIPOA/DDA/SEAPDR				



27. ANEXO XV – PLANILHA DE FISCALIZAÇÃO – PLA 01

PÁGINA 1

ESTABELECIMENTO		SIE		DATA	
Frigorífico Boi Gordo Ltda.		0000		00/00/0000	
SEÇÕES VERIFICADAS		HORA		08h30	
Seção de abate, seção de miúdos, seção de desossa, anexos					
Frequência: Diária Legenda: X – Verificado, C – Conforme, NC – Não Conforme, NA – Não Aplicável e “-” / NO – Não Observado.					
PLANILHA DE FISCALIZAÇÃO – PLA 01					
POP VERIFICADO	VERIFICAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS – POPS	VERIFICAÇÃO IN LOCO	VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL		
X	01 – Manutenção das Instalações e Equipamentos <i>Paredes da seção de abate / equipamentos da seção dos miúdos</i>	1	NO		
X	02 – Ventilação <i>Teto da seção de abate e da desossa</i>	3	C		
X	03 – Iluminação <i>Protetores das luminárias da seção de abate</i>	C	C		
X	04 – Água de Abastecimento <i>Pia da sangria – cloro residual livre: 0,74ppm / pH: 6,9</i>	C	7		
X	05 – Águas Residuais <i>Piso da seção de abate</i>	4	C		
X	06 – Controle Integrado de Pragas <i>Anexos</i>	6	C		
	07 – Limpeza e Sanitização – PPHO -	HORA DA LIBERAÇÃO	-	NA	NO
X	08 – Higiene, Hábitos Higiênicos e Saúde dos Operários <i>Colaboradores da seção de miúdos</i>	5	5		
X	09 – Procedimentos Sanitários das Operações – PSO <i>Procedimentos de troca de faca na seção de abate</i>	C	NO		
X	10 – Controle de Matérias-Primas, Ingredientes e Material de Embalagens <i>Anexo - Depósito de embalagens primárias e etiquetas</i>	C	NO		
X	11 – Controle das Temperaturas <i>Seção de desossa</i>	2	C		
X	12 – Calibração e Aferição dos Instrumentos de Controle do Processo <i>Etiquetas de calibração dos termômetros móveis</i>	C	C		
X	13 – Testes Microbiológicos e Físico-Químicos <i>Análises de autocontrole do mês anterior</i>	NO	C		
X	14 – Abate Humanitário <i>Sinais de boa insensibilização / Tempo insensibilização e sangria</i>	C	C		
	15 – Rastreabilidade e Recall -	NO	NO		
X	16 – Treinamento de Funcionários <i>Ata de treinamento</i>	NO	C		
	17 – Controle de Fraudes -	NO	NO		
X	18 – APPCC <i>PCC 1B</i>	C	C		



	ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	DOCUMENTO
		ANEXO XV-A
		VERSÃO MANUAL
		5.0

ITEM REALIZADO	DEMAIS ATIVIDADES DE FISCALIZAÇÃO
X	Coleta oficial <i>água + produto</i>
X	Verificação de laudos de análises oficiais
	Acompanhamento de produção para liberação de produtos
	Entrega / Recebimentos de documentos
	Análise prévia de projetos
	Análise de rotulagem – Inspeção Local
	Acompanhamento de Supervisão
X	Outros: <i>Treinamento dos auxiliares (teórico e prático)</i>

NC N°	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE E AÇÃO FISCAL	VERIFICAÇÃO
1	<i>09h20 – Piso irregular na seção de miúdos, com formação de poças. Emitido RNC 001/20.</i>	-
2	<i>09h30 – Temperatura acima de 16°C. Peças abaixo de 7°C. Retorno das peças à câmara fria. Seção interditada até atingir <16°C. 13°C – Liberada a retomada das atividades.</i>	C – 09h50
3	<i>10h02 – Condensação no teto da área suja da seção de abate. Exaustor desligado. Abate interrompido. Abate liberado após a secagem do teto e acionamento do exaustor.</i>	C – 10h09
4	<i>10h42 – Excesso de resíduos no piso na área suja da seção de abate. Solicitada a retirada dos resíduos.</i>	C – 10h44
5	<i>10h51 – Observado colaborador com barba no interior da indústria, sem apontamento na planilha do CQ. Emitido RNC 001/20. Colaborador retirado da seção.</i>	C – 1 h52
6	<i>11h34 – Tela rasgada na janela do vestiário masculino. Emitido RNC 001/20.</i>	-
7	<i>11h55 – CQ não está cumprindo a frequência de monitoramento do teor de cloro, conforme determinado no POP Água de abastecimento. Orientação ao CQ. Realizou imediatamente a medição do teor de cloro.</i>	C – 11h56

OBSERVAÇÕES	<i>Lançamento das análises oficiais do mês corrente no SDA.</i>
-------------	---

MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)	<p><i>Fulano de Tal</i> Fulano de Tal Fiscal Estadual Agropecuário CRMV-RS 00000 IF 0000000/01 DIPOA/DDA/SEAPDR</p>		
ESTABELECIMENTO* (RESPONSÁVEL / RT / CQ) *Caso necessário	<i>Monitor</i>	DATA	<i>00/00/0000</i>



29. ANEXO XVII – REGISTRO DE TREINAMENTO

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		DOCUMENTO ANEXO XVII-A VERSÃO MANUAL 5.0	
REGISTRO DE TREINAMENTO			
SIE	0000	DATA	00/00/0000
ESTABELECIMENTO	Frigorífico Boi Gordo Ltda.		
ENDEREÇO	Rua do Estabelecimento, 100 – Centro		
MUNICÍPIO	Sério	CNPJ/CPF	00.000.000/0000-00
CARACTERIZAÇÃO DO TREINAMENTO			
DURAÇÃO DO TREINAMENTO		1h10	
TEÓRICO	X	PRÁTICO	X
INICIAL		PERIÓDICO	X
BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO			
X	LINHAS DE INSPEÇÃO		
X	ABATE HUMANITÁRIO		
X	VERIFICAÇÕES DOS POPs		
X	OUTROS: Organização dos utensílios de trabalho		
REGISTRO DE PRESENÇA			
Nº	NOME	ASSINATURA / VISTO	
01	Beltrano Santos	<i>Beltrano Santos</i>	
02	Sicrano Santos	<i>Sicrano Santos</i>	
03			
04			
05			
06			
07			
08			
09			
10			
OBSERVAÇÕES			
Treinamento realizado conforme apontamentos do Relatório de Supervisão nº 001/20 – Anexo III.			
MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)	<i>Fulano de Tal</i> Fulano de Tal Fiscal Estadual Agropecuário CRMV-RS 00000 IF 0000000/01 DIPOA/DDA/SEAPDR		



31. ANEXO XIX – PLANO DE VERIFICAÇÃO OFICIAL

ESTABELECIMENTO		SIE		0000	DATA ATUALIZAÇÃO	00/00/0000
Frigorífico Boi Gordo Ltda.						
SEÇÃO	PONTOS DE ÁGUA	TEMPERATURAS	PSOs	PCCs		
Barreira sanitária - área suja	Pia	NA	NA	NA		
Área suja	Pia sangria	Higienizador sangria	Sangria	NA		
	Pia esfolia 1ª pata	Higienizador esfolia cabeça	Serragem de chifres	NA		
	Pia alicate	Higienizador serra chifres	Esfolia de cabeça	NA		
	Pia esfolia 2ª pata	Higienizador esfolia 1ª pata	Esfolia de membros anteriores	NA		
	Pia esfolia peito	Higienizador alicate	Esfolia de membros posteriores	NA		
	Pia esfolia matambre	Higienizador esfolia 2ª pata	Remoção do úbere	NA		
	Pia retirada couro	Higienizador esfolia peito	Oclusão do reto	NA		
		Higienizador esfolia matambre	Esfolia do peito	NA		
	Higienizador retirada couro	Esfolia do matambre	NA			
		Retirada do couro	NA			
Barreira sanitária - área limpa	Pia	NA	NA	NA		
Área limpa	Box lavagem de cabeça	Higienizador inspeção de cabeça	Oclusão do esfago	Contaminação de carcaça		
	Pia inspeção de cabeça	Higienizador saca-rolhas	Serragem do peito	NA		
	Pia evisceração	Higienizador serra do peito	Evisceração	NA		
	Pia serragem de carcaça	Higienizador evisceração	Serragem de carcaça	NA		
	Pia inspeção de carcaças	Higienizador serra de carcaça - facas	Toalete	NA		
	Pia vísceras brancas	Higienizador serra de carcaça	Lavagem de carcaças	NA		
	Pia vísceras vermelhas	Higienizador inspeção de carcaças		NA		
	Pia toalete	Higienizador vísceras brancas		NA		
	Pia APPCC	Higienizador vísceras vermelhas		NA		
	Lavagem de carcaça	Higienizador toalete		NA		
	Higienizador APPC		NA			
DIF	Pia DIF	Higienizador DIF	Toalete	NA		
	Pia plataforma	Higienizador plataforma		NA		
Sala de miúdos	Pia	Higienizador miúdos	Desossa de carne de cabeça	NA		
	Chuveiro lavagem miúdos			NA		
	Chuveiro carne de cabeça			NA		
Bucharia limpa	Pia	Higienizador	Toalete	NA		
	Resfriamento de estômagos	Cozimento de estômagos	Tempo de cozimento	NA		
Bucharia suja	Pia	Centrífuga	Esvaziamento de estômagos	NA		
	Chuveiros	Higienizador	Tempo de centrifugação	NA		
Desossa	Pia	Sala	Toalete	NA		
		Higienizador	Troca de facas	NA		



REQUISIÇÃO PARA ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTOS

SIE	0000	CNPJ/CPF	00.000.000/0000-00
ESTABELECIMENTO	Frigorífico Boi Gordo Ltda.		
ENDEREÇO	Rua do Estabelecimento, 100 – Centro		
MUNICÍPIO	Sério – RS		

ANÁLISES SOLICITADAS

MICROBIOLÓGICAS		FÍSICO-QUÍMICAS	
	AERÓBIOS MESÓFILOS		ÁCIDO SÓRBICO E/OU SORBATO
	BACILLUS CEREUS/g		AMIDO
	COLIFORMES A 30°C - TOTAL		ATIVIDADE DE ÁGUA
X	COLIFORMES A 45°C - TERMOTOLERANTE		CARBOIDRATOS
X	ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA/g		GORDURA
	FUNGOS E LEVEDURAS		MATÉRIA GORDA EM EXTRATO SECO
	LISTERIA MONOCYTOGENES SP/25g		NATAMICINA
X	SALMONELLA SP/25g		NITRATOS
			NITRITOS
			RELAÇÃO UMIDADE/PROTEÍNA
			TEOR DE CÁLCIO (BASE SECA)
			UMIDADE

PRODUTO COLETADO	Miúdos Resfriados de Bovino		
REPRESENTANTE DO SERVIÇO OFICIAL	Fulano de Tal		
EMAIL PARA ENVIO LAUDO	fulano-tal@agricultura.rs.gov.br		
DATA DE PRODUÇÃO/LOTE	00/00/0000	REGISTRO N°	0000/0000
DATA DA COLETA	00/00/0000	HORA DA COLETA	00:00
MÊS DE REFERÊNCIA	Julho/2020	LACRE N°	000000
TIPO DE PRODUTO	CONGELADO	°C	RESFRIADO 3 °C TEMPERATURA AMBIENTE
OBSERVAÇÃO	-----		

José Beltrano da Silva
Frigorífico Boi Gordo Ltda.

Fulano de Tal
Fulano de Tal
Fiscal Estadual Agropecuário
CRMV-RS 00000 IF 0000000/01
DIPOA/DDA/SEAPDR

ESTABELECIMENTO
(ASSINATURA E CARIMBO)

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
(ASSINATURA E CARIMBO)

INSTRUÇÕES GERAIS

- 1 – As colheitas oficiais devem ser realizadas ou acompanhadas por um representante do serviço oficial;
- 2 – Marcar com "X" na coluna da esquerda as análises que devem ser realizadas;
- 3 – A amostra deve ser lacrada;
- 4 – A amostra deve ser encaminhada ao laboratório juntamente com esta requisição;
- 5 – A requisição deve estar assinada pelo estabelecimento e pelo Médico Veterinário Oficial.



REQUISIÇÃO PARA ANÁLISE DE CARNES Nº 165/000

Estabelecimento: FRIGORIFICO BOI GORDO LTDA
CISPOA: 000
Endereço: RUA DO ESTABELECIMENTO, 100
Município: SÉRIO
Produto Coletado: CARNE DE BOVINO RESFRIADA SEM OSSO
Nº Registro Produto: 0007
Data Produção e lote: 10/08/2020
Nº Lacre: 000000

ANÁLISES SOLICITADAS

MICROBIOLÓGICAS		FÍSICO-QUÍMICAS	
<input type="checkbox"/>	CLOSTRÍDIOS SULFITO REDUTORES A 46°C/g	<input type="checkbox"/>	ACIDEZ (ml em soluto alcalino normal por cento)
<input checked="" type="checkbox"/>	COLIFORMES TERMOTOLERANTES (a 45°C)	<input type="checkbox"/>	AÇÚCARES TOTAIS (CARBOIDRATOS)
<input checked="" type="checkbox"/>	ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA / g	<input type="checkbox"/>	AMIDO
<input checked="" type="checkbox"/>	SALMONELLA SP/25g	<input type="checkbox"/>	AMIDO (SOMATÓRIO COM CARBOIDRATOS TOTAIS)
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	ATIVIDADE DE AGUA
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	CARBOIDRATOS
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	CARBOIDRATOS TOTAIS
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	GORDURA
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	ÍNDICE DE PERÓXIDO
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	NITRATO
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	NITRITO
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	PROTEÍNA
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	RELAÇÃO UMIDADE / PROTEÍNA
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	RESÍDUO MINERAL FIXO
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	TEOR DE CÁLCIO
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	UMIDADE
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

Data e hora da coleta: 11/08/2020 09:30
E-mail para envio do laudo: fulano-tal@agricultura.rs.gov.br
Funcionário que realizou a coleta: Fulano de Tal
Tipo de produto: Resfriado Congelado Temperatura ambiente

Fulano de Tal
Fulano de Tal

Fiscal Estadual Agropecuário
CRMV-RS 00000 IF 0000000/01

DIPOA/DDA/SEAPDR

Assinatura e carimbo

INSTRUÇÕES GERAIS:

- 1- As colheitas oficiais devem ser realizadas ou acompanhadas por um funcionário do serviço oficial.
- 2- Marcar um "X" na coluna esquerda as análises que devem ser realizadas.
- 3- A amostra deve ser lacrada.
- 4- A amostra deve ser encaminhada ao laboratório juntamente com essa requisição.



34. ANEXO XXII – PLANILHA DE LIBERAÇÃO DE ATIVIDADES – PLA 02

PÁGINA 1

ESTABELECIMENTO		SIE	0000	DATA	00/00/0000
Frigorífico Boi Gordo Ltda.					
PRÉ-OPERACIONAL		OPERACIONAL			
Frequência: Diária, antes do início das atividades. Legenda: X – Verificado, C – Conforme, NC – Não Conforme, NA – Não Aplicável e “-” / NO – Não Observado.					
VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL		HORA	C/NC	IDENTIFICAÇÃO DA NC	
Foram apresentados registros completos quando da chamada para verificação <i>in loco</i> ?		06h00	NC	1	
VERIFICAÇÃO IN LOCO – HIGIENIZAÇÃO / VENTILAÇÃO / ILUMINAÇÃO / ÁGUAS RESIDUAIS / CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS					
VERIFICADO	SEÇÃO	HORA	C/NC	IDENTIFICAÇÃO DA NC	
	SALA DE LAVAGEM DE CAIXAS		NO		
X	BARREIRA SANITÁRIA	06h05	C		
X	SALA DE CAIXAS LIMPAS	06h06	NC	2	
X	ABATE – ÁREA SUJA	06h07	NC	3	
X	ABATE – ÁREA LIMPA	06h14	C		
X	DIF	06h16	C		
	SALA DE MIÚDOS		NO		
	BUCHARIA LIMPA		NO		
	BUCHARIA SUJA		NO		
X	DESOSSA	07h00	C		
	SALA DE FACAS		NO		
X	EXPEDIÇÃO	07h05	NC	5 e 6	
X	BARREIRA SANITÁRIA DA EXPEDIÇÃO	07h06	C		
X	CÂMARA 1	06h18	NC	4	
X	CÂMARA 2	06h20	C		
	CÂMARA 3 <i>Com carcaças do dia anterior</i>		NO		
	ANEXOS		NO		
VERIFICAÇÃO IN LOCO – TEMPERATURAS					
HIGIENIZADORES E EQUIPAMENTOS			HORA	C/NC	IDENTIFICAÇÃO DA NC
<i>Sangria 87,3°C</i>	<i>DIF 85°C</i>	<i>Serra carcaça 86°C</i>	06h23	C	
SEÇÕES			HORA	C/NC	IDENTIFICAÇÃO DA NC
<i>Desossa 13°C</i>			07h05	C	
VERIFICAÇÃO IN LOCO – TEOR DE CLORO RESIDUAL LIVRE NA ÁGUA DE ABASTECIMENTO					
PONTO		HORA	C/NC	IDENTIFICAÇÃO DA NC	
<i>Pia da sangria – 1,5 ppm</i>		06h25	C		
HORA DE LIBERAÇÃO DAS ATIVIDADES			<i>Abate 06h30/Desossa 07h05</i>		



NC N°	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE E AÇÃO FISCAL	VERIFICAÇÃO
1	<i>Não houve registro do novo monitoramento.</i>	
	<i>Registro realizado.</i>	<i>C - 06h03</i>
2	<i>Três caixas de plástico com sujidades.</i>	
3	<i>Lâmpada queimada na área de inspeção de vísceras vermelhas.</i>	
4	<i>Condensação no teto e sob os evaporadores.</i>	
5	<i>Ralo entupido na seção. Acúmulo de águas residuais no piso.</i>	
6	<i>Presença de moscas na seção.</i>	
	<i>2 a 4: Seção / equipamento / área interditados. NCs repassadas ao CQ para tomada de ações corretivas.</i>	<i>C - 06h30</i>
	<i>5 e 6: Seção interditada para resolução das não conformidades.</i>	<i>-</i>

OBSERVAÇÕES	<i>A seção de expedição, por possuir barreira sanitária própria, ficará interditada para resolução das não conformidades. As outras seções foram liberadas para início das atividades.</i>
--------------------	--

MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)	<i>Fulano de Tal</i> Fulano de Tal Fiscal Estadual Agropecuário CRMV-RS 00000 IF 0000000/01 DIPOA/DDA/SEAPDR		
ESTABELECIMENTO* (RESPONSÁVEL / RT / CQ) *Caso necessário	<i>Monitor</i>	DATA	<i>00/00/0000</i>



35. ANEXO XXIII – FICHAS DE INSPEÇÃO ANTE MORTEM

BOVINOS / SUÍNOS / OVINOS

ESTABELECIMENTO		Frigorífico Porco Zio Ltda.				SIE	0000	DATA	22/07/2020	
LOTE	TOTAL DE ANIMAIS	ANIMAIS LIBERADOS	ANIMAIS SEQUESTRADOS			ANIMAIS MORTOS		NECROPSIA		
			ACHADOS	TOTAL	DESTINAÇÃO	TRANSPORTE	CURRAL/POCILGA	ACHADOS	CAUSA PROVÁVEL	
1	10	10	-	-	-	-	-	-	-	
2	8	6	Animal em decúbito (fratura aparente)	1	AEI	-	-	-	-	
			Abscesso rompido no flanco E	1	AEM	-	-	-	-	
3	15	14	-	-	-	-	1	congestão	estresse	

Legenda: AEI – Abate de emergência imediato; AEM – Abate de emergência mediato.

MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)

Fulano de Tal
Fulano de Tal
Fiscal Estadual Agropecuário
CRMV-RS 00000 IF 0000000/01
DIPOA/DDA/SEAPDR

AVES

ESTABELECIMENTO		Abatedouro Frango Ltda.				SIE	0000	DATA	8/17/2020		
LOTE	GTA	VEÍCULO	PROCEDÊNCIA	ALOJADOS	DESALOJADOS (GTAs)	MORTOS NA GRANJA (MG)	MG	ABATIDOS	MORTOS NO TRANSPORTE (MT)	MT	DESTINAÇÃO
1		ABC-1234	João Pedro		3,584						Liberado
1		ABC-5678	João Pedro		3,584						Liberado
1		ABC-9012	João Pedro		3,584						Liberado
		TOTAL	João Pedro	11,627	10,752	875	7.53%	10,738	14	0.13%	
2		DEF-9876	Pedro Paulo		3,584						Liberado
2		DEF-5432	Pedro Paulo		3,136						Liberado
2		DEF-1098	Pedro Paulo		3,136						Liberado
		TOTAL	Pedro Paulo	10,244	9,856	388	3.79%	9,840	16	0.16%	
3		GHI-7418	Paulo Roberto		3,416						Liberado
3		GHI-9635	Paulo Roberto		3,416						Liberado
		TOTAL	Paulo Roberto	7,100	6,832	268	3.77%	6,766	66	0.97%	

Cálculo: MG = (mortos na granja/100)aves alojadas. MT = (mortos no transporte/100)aves na GTA

OBSERVAÇÕES

MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)

Fulano de Tal
Fulano de Tal
Fiscal Estadual Agropecuário
CRMV-RS 00000 IF 0000000/01
DIPOA/DDA/SEAPDR



36. ANEXO XXIV – FICHAS DE INSPEÇÃO POST MORTEM

BOVINOS / SUÍNOS / OVINOS

ESTABELECIMENTO		Frigorífico Boi Gordo Ltda.						SIE	0000	ESPÉCIE	Bovina	DATA	00/00/0000			
ÓRGÃO	GTA	123456	234567	345678	987654	852741										
	QUANTIDADE / SEXO	10 M 2 F	1 M 1 F	5 M 2 F	25 M 1 F	3 M 3 F										
	↓ CAUSA LOTE →	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10					
FÍGADO	Abscesso															
	Cirrose	1														
	Congestão															
	Contaminação	1														
	Esteatose															
	Fasciolose				12											
	Hidatidose		2													
	Outras causas				Neopl-1											
RINS	Abscesso															
	Congestão	2	4													
	Contaminação															
	Infarto															
	Isquemia				1											
	Litíase															
	Nefrite															
	Quisto Urinário	1		1	1											
CORAÇÃO	Uronefrose															
	Outras causas															
	Contaminação			1												
	Infarto															
PULMÕES	Pericardite				1											
	Outras causas															
	Abscesso															
	Asp. Cont. Ruminar						1									
	Aspiração Sangue															
	Enfisema															
	Fasciolose															
	Hidatidose		1													
CABEÇA	Pneumonia															
	Outras causas															
	Abscesso															
	Actinobacilose															
	Actinomicose				1											
LÍNGUA	Adenite															
	Contaminação		1													
	Outras causas															
	Abscesso															
	Adenite															
INTESTINO	Contaminação															
	Outras causas															
	Abscesso															
	Adenite															
BAÇO	Esofagostomose															
	Outras causas															
	Contaminação															
ÚTERO	Hidatidose															
	Outras causas															
DESTINO DAS CARÇAÇAS	Prenhez	1														
	Condenadas	-	-	-	1	-										
CARÇAÇAS	Liberadas	12	2	6	25	-										
	Aprov. Condicional	-	-	1 - TF	-	-										
TOTAL ANIMAIS ABATIDOS		12	2	7	26	0										
AUXILIAR DE INSPEÇÃO	Auxiliar				MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)	Fulano de Tal Fulano de Tal Fiscal Estadual Agropecuário CRMV-RS 00000 IF 0000000/01 DIPOA/DDA/SEAPDR										



BOVINOS/SUÍNOS - DIF

ESTABELECIMENTO		SIE		ESPÉCIE	DATA
Frigorífico Boi Gordo Ltda.		0000		Bovina	00/00/0000

Nº CARÇAÇA	LOTE	LESÕES	DESTINAÇÃO			APROVEITAMENTO CONDICIONAL (F / C / S)
			LIBERADA	CONDENAÇÃO TOTAL	CONDENAÇÃO PARCIAL (relacionar partes condenadas)	
16	3	Cabeça – 1 cisticercose viva nos masseteres	-	-	-	F
31	4	Tuberculose perlácea bilateral na pleura	-	X	-	-
/						

Legenda: F – Frio; C – Calor; S – Salga.

AUXILIAR DE INSPEÇÃO	<i>Auxiliar</i>	MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)	<i>Fulano de Tal</i> Fulano de Tal Fiscal Estadual Agropecuário CRMV-RS 00000 IF 0000000/01 DIPOA/DDA/SEAPDR
----------------------	-----------------	---	--



AVES – PRÉ-INSPEÇÃO

ESTABELECIMENTO		Abatedouro Frango Ltda.				SIE	0000	DATA	00/00/0000
LOTE	SANGRIA INADEQUADA	ASPECTO REPUGNANTE	CAQUEXIA	ARTRITE TOTAL	ASCITE	ESCALDAGEM EXCESSIVA	CONTAMINAÇÃO		
1	-	7	34	-	2	-	1		
	-	-	-	-	-	-	-		
2	-	30	28	-	3	-	2		
	-	-	-	-	-	-	-		
3	-	2	7	-	-	-	-		
	1	7	15	-	1	-	5		
4	-	6	38	-	5	90	8		
	-	-	-	-	-	-	-		
5	-	-	-	-	-	-	-		
	2	3	5	-	2	-	4		
6	 								
7	 								
8	 								
AUXILIAR DE INSPEÇÃO	Auxiliar			MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)	Fulano de Tal Fulano de Tal Fiscal Estadual Agropecuário CRMV-RS 00000 IF 0000000/01 DIPOA/DDA/SEAPDR				



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL
DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

DOCUMENTO
 MANUAL – A
 VERSÃO MANUAL
 5.0

AVES – DIF

Lote		Aves Mortas		Aves Abatidas		TOTAL																PARCIAL										Visto do Auxiliar de Inspeção														
ESTABELECIMENTO	Abatedouro Frango Ltda.	SIE	0000	DATA	00/00/0000	Abscesso	Aerossaculite	Artrite	Aspecto Repugnante	Caquexia	Cellulite	Colibacilose	Contaminação	Contusão / Fratura	Dermatose	Escaldagem Excessiva	Evisc. Retardada	Neoplasia	Sajingite	Sangria Inadequada	Septicemia	Síndrome Acítica	Sindr. Hemorrágica	Miosite	Outras Causas	Abscesso	Aerossaculite	Artrite	Cellulite	Contaminação	Contusão / Fratura		Dermatose	Escaldagem Excessiva	Evisc. Retardada	MDC	Miosite	Sajingite	Sangria Inadequada	Síndrome Acítica	Outras Causas					
1	53	15.182																											22	7	120	274	40			135	97					10	Auxiliar 1			
																												1	8	12	235				132									Auxiliar 2		
2	51	30.369																									11	19	59	174	258	96			114	69	3		8				Auxiliar 1			
																												19	37	22	198	26			73								Auxiliar 2			
3	13	15.807																										22	34	110	127	56			22	43	1		11				Auxiliar 1			
																												6	4	126					64								Auxiliar 2			
4	22	26.628													17													18	11	214	257	81	155		79	31	4		7				Auxiliar 1			
																												1	8	17	57				2								Auxiliar 2			
5	6	18.194							1																			25	15	134	137	45			98	32	1		10				Auxiliar 1			
																												4	8	4	22				5								Auxiliar 2			
6																																														
7																																														
8																																														
T																																														

MÉDICO VETERINÁRIO
(ASSINATURA E CARIMBO)

Fulano de Tal
 Fulano de Tal
 Fiscal Estadual Agropecuário
 CRMV-RS 00000 IF 0000000/01
 DIPOA/DDA/SEAPDR



37. ANEXO XXV – BOLETIM SANITÁRIO

BOLETIM SANITÁRIO (Anexo Circular 13/07/DICAO/CGI/DIPOA)

Nome da Granja de Origem das Aves: Granja Galinha Velha Ltda.
Produtor: José Beltrano da Silva
Responsável Técnico: João Pedro
Nº cadastro órgão estadual defesa: 0
Georreferenciamento: Latitude -00.000000 Longitude -00.000000
Município: Inhacorá UF: RS

Carga de pintos de 1 dia recebidas (1)	Nº GTA pintos de 1 dia	Data da emissão da GTA no incubatório	Total de pintos de 1 dia declarados na GTA	Data do recebimento dos pintos de 1 dia na granja	Total de pintos de 1 dia recebidos na granja
1	987654	20/05/2020	41.900	20/05/20	41.900
Carga de aves para abate (1)	Nº da GTA	Data da emissão	Data do carregamento	Total de aves para abate declaradas na GTA	% de mortalidade na emissão da GTA (2)
1	123456	29/06/2020	30/06/2020	3.744	1,50%
Número de aves remanescentes no lote (3)		38.156			
2	234567	29/06/2020	30/06/2020	3.744	1,50%
Número de aves remanescentes no lote (3)		34.412			
3	345678	26/06/2020	30/06/2020	3.842	1,50%
Número de aves remanescentes no lote (3)		30.570			
% Mortalidade após finalização do lote (4)		1,50 %			
Doenças detectadas no lote: NÃO DETECTADO					
Drogas administradas no lote (5)					
Princípio Ativo	Data Início	Data Fim	Período de carência atendido	Vacinação para DNC	
NICARBAZINA	18/05/2020	16/06/2020	13	() SIM (X) NÃO	
MONENSINA	16/06/2020	23/06/2020	6		
Data e hora da retirada da alimentação:					
Informações adicionais (declarações adicionais e respaldo para certificação sanitária) (6)					
Análise	Nº Coleta	Data Coleta	Data Resultado	Resultado	
Salmonella SP FC	1.234.567	13/06/2020	20/06/2020	Ausente	
USO DO SERVIÇO OFICIAL - SIF					
VERIFICAÇÕES OFICIAIS/AÇÕES FISCAIS					
Verificação de mortalidade > 10% não notificada ao serviço de defesa sanitária animal	() Sim	(X) Não	Nº SIF/PNSA/02:		
Apresentação de sinais clínicos compatíveis com doença de notificação obrigatória no ante mortem	() Sim	(X) Não	Nº SIF/PNSA/01:		
Coleta realizada pelo SIF	() Sim	(X) Não	Nº SIF/PNSA/04:		
Outras observações no verso.					



38. ANEXO XXVI – INFORMATIVO DE ABATE DE AVES DE DESCARTE

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		DOCUMENTO ANEXO XXVI-A VERSÃO MANUAL 5.0	
INFORMATIVO DO ABATE DE AVES DE DESCARTE			
Informa-se que esse Serviço de Inspeção Estadual, SIE nº 0000, localizado no município de Sério – RS realizou o abate das aves de descarte abaixo identificadas:			
IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DAS AVES			
ESTABELECIMENTO	Granja Galinha Velha Ltda.		
MUNICÍPIO	Inhacorá		
EMPRESA	Granja Galinha Velha Ltda.		
IDENTIFICAÇÃO DO LOTE	265		
IDENTIFICAÇÃO DO LOTE			
NÚMERO DA CARGA	DATA ABATE	GTA	NÚMERO DE AVES
1	00/00/0000	A-000000	3328
2	00/00/0000	A-000001	2912
3	00/00/0000	A-000002	3010
<i>(The remaining rows of the table are crossed out with a diagonal line.)</i>			
MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)	<i>Fulano de Tal</i> Fulano de Tal Fiscal Estadual Agropecuário CRMV-RS 00000 IF 0000000/01 DIPOA/DDA/SEAPDR		
LOCAL	Sério	DATA	00/00/0000
Enviar uma cópia por e-mail para os endereços do PESA (pnas@agricultura.rs.gov.br) e da IDA de origem dos animais, no máximo 24h após a emissão deste			



39. ANEXO XXVII – PLANILHA DE CONTROLE DE ABSORÇÃO DE ÁGUA EM CARCAÇAS DE AVES – PLA 03

	ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	DOCUMENTO ANEXO XXVII-A VERSÃO MANUAL 5.0	
PLANILHA DE CONTROLE DE ABSORÇÃO DE ÁGUA EM AVES – PLA 03			
ESTABELECIMENTO	Abatedouro Frango Ltda.	SIE 0000 DATA 02/06/2020	
$\% \text{ de água absorvida durante o processo} = \frac{(\text{Peso Final} - \text{Peso Inicial})}{\text{Peso Inicial}} \times 100$			
HORA	07h27	HORA	12h00
TEMPERATURA DE SAÍDA DO CHILLER	7,0 °C	TEMPERATURA DE SAÍDA DO CHILLER	2,0 °C
TEMPO DE PERMANÊNCIA NO PRÉ-CHILLER	-2,0 °C	TEMPO DE PERMANÊNCIA NO PRÉ-CHILLER	-2,0 °C
TEMPERATURA DE SAÍDA DO CHILLER	-	TEMPERATURA DE SAÍDA DO CHILLER	-
NÚMERO	PESO INICIAL	PESO FINAL	% ABSORÇÃO
1	2,208	2,358	6,79
2	2248	2,401	6,80
3	2,172	2,318	6,72
4	1,308	1,457	11,38
5	1,475	1,552	5,22
6	1,523	1,633	7,22
7	1,579	1,682	6,52
8	1,608	1,717	6,77
9	1,684	1,770	5,10
10	1,640	1,715	4,57
<i>Auxiliar</i> AVALIADOR			MÉDIA 6,71%
(X) C () NC			
NÚMERO	PESO INICIAL	PESO FINAL	% ABSORÇÃO
1	2,406	2,516	4,57
2	2,437	2,588	6,18
3	1,592	1,693	6,34
4	2,119	2,250	6,18
5	2,044	2,179	6,60
6	2,503	2,644	5,63
7	2,317	2,436	5,13
8	1,822	1,937	6,31
9	2,108	2,224	5,50
10	2,355	2,491	5,77
<i>Auxiliar</i> AVALIADOR			MÉDIA 5,82%
(X) C () NC			
NC N°	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE E AÇÃO FISCAL	VERIFICAÇÃO	
OBSERVAÇÕES			
MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)	Fulano de Tal Fulano de Tal Fiscal Estadual Agropecuário CRMV-RS 00000 IF 0000000/01 DIPOA/DDA/SEAPDR		
ESTABELECIMENTO* (RESPONSÁVEL / RT / CQ) *Caso necessário		DATA	



40. ANEXO XXVIII – PLANILHA DE CONTROLE DE DRIP TEST EM CARCAÇAS DE AVES – PLA 04

AMOSTRA		HORA INÍCIO IMERSÃO	CÁLCULO		RESULTADO
1	18:52	$\frac{2,553 - 0,006 - 2,428}{2,553 - 0,006 - 0,007} = \frac{0,119}{2,540}$	X 100 =	4,68 %	
2	15:52	$\frac{2,553 - 0,006 - 2,428}{2,553 - 0,006 - 0,007} = \frac{0,119}{2,540}$	X 100 =	4,69 %	
3	18:52	$\frac{2,553 - 0,006 - 2,428}{2,553 - 0,006 - 0,007} = \frac{0,119}{2,540}$	X 100 =	4,94 %	
4	18:59	$\frac{2,553 - 0,006 - 2,428}{2,553 - 0,006 - 0,007} = \frac{0,119}{2,540}$	X 100 =	5,60 %	
5	18:59	$\frac{2,553 - 0,006 - 2,428}{2,553 - 0,006 - 0,007} = \frac{0,119}{2,540}$	X 100 =	8,85 %	
6	18:59	$\frac{2,553 - 0,006 - 2,428}{2,553 - 0,006 - 0,007} = \frac{0,119}{2,540}$	X 100 =	3,09 %	

HORA FIM IMERSÃO		22:01	HORA PESAGEM		23:01
AVALIADOR		Auxiliar	MÉDIA FINAL		5,31 %

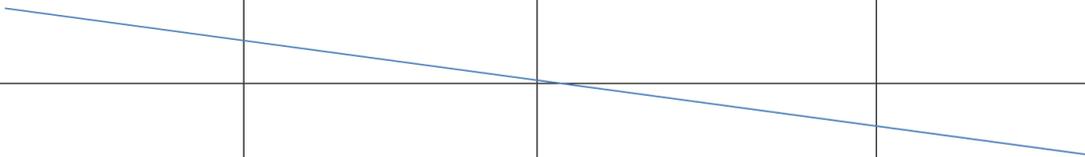
NC Nº	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE E AÇÃO FISCAL	VERIFICAÇÃO

OBSERVAÇÕES					
-------------	--	--	--	--	--

MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)	<p style="text-align: center;"><i>Fulano de Tal</i> Fulano de Tal Fiscal Estadual Agropecuário CRMV-RS 00000 IF 0000000/01 DIPOA/DDA/SEAPDR</p>			
ESTABELECIMENTO* (RESPONSÁVEL / RT / CQ) *Caso necessário		DATA		



41. ANEXO XXIX – CONTROLE DE APROVEITAMENTO CONDICIONAL

ESTABELECIMENTO		Frigorífico Boi Gordo Ltda.		SIE	0000
GTA	A-000000	DATA ABATE	06/07/2020	QUANTIDADE	2 meias carcaças
TRATAMENTO	FRIO	INÍCIO TRATAMENTO	08/07/2020	LACRE(S) N°	00001 / 00002
DIA ¹	HORA	AVALIAÇÃO DOS PARÂMETROS ²		C/NC	
08/07	08h45	00001: -12,0 °C 00002: -11,8 °C		C	
09/07	09h00	00001: -12,0 °C 00002: -11,8 °C		C	
10/07	09h00	00001: -12,0 °C 00002: -11,8 °C		C	
13/07	10h15	00001: -12,0 °C 00002: -11,8 °C		C	
14/07	08h50	00001: -12,0 °C 00002: -11,8 °C		C	
15/07	11h20	00001: -12,0 °C 00002: -11,8 °C		C	
16/07	09h00	00001: -12,0 °C 00002: -11,8 °C		C	
17/07	09h30	00001: -12,0 °C 00002: -11,8 °C		C	
20/07	08h45	00001: -12,0 °C 00002: -11,8 °C		C	
21/07	08:45	00001: -12,0 °C 00002: -11,8 °C		C	
					
TÉRMINO DO APROVEITAMENTO CONDICIONAL E LIBERAÇÃO DA(S) PEÇA(S)					21/07/2020
MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)		<p style="text-align: center;">Fulano de Tal Fulano de Tal Fiscal Estadual Agropecuário CRMV-RS 00000 IF 0000000/01 DIPOA/DDA/SEAPDR</p>			

1 – Dia em que é realizada a verificação.

2 – Avaliação dos parâmetros determinados para o aproveitamento condicional (tempo, temperatura etc.) de acordo com a legislação vigente.



42. ANEXO XXX – CERTIFICADO SANITÁRIO



SECRETARIA DA AGRICULTURA DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL

1ª VIA - TRÂNSITO
2ª VIA - DIPOA

PRODUTO COMESTÍVEL DESTINADO EXCLUSIVAMENTE À PRODUÇÃO DE GELATINA

Nº XXX/XXX/XXXX

CERTIFICADO DE ORIGEM

Certifico que os produtos discriminados neste documento foram obtidos de animais abatidos em estabelecimento devidamente registrado no órgão competente e passaram por inspeção veterinária oficial.

Produto	Peso (kg)	Número de Volumes	Natureza dos Volumes
Couro bovino	3.500	100	peças
Nota Fiscal Nº: 00001	Série: 001		

Estabelecimento de origem: Frigorífico Boi Gordo Ltda.

Destinatário: Curtume Couro Duro

Número de registro: 0000

Endereço: Estrada do Couro, S/N

Cidade: Sério

UF: RS

Cidade: Inhacorá

UF: RS

Meio de Transporte/placas: Caminhão / ABC-1234

Sério, 31 de julho de 2020.

Fulano de Tal

Fulano de Tal

Fiscal Estadual Agropecuário
CRMV-RS 00000 IF 0000000/01
DIPOA/DDA/SEAPDR

Carimbo e assinatura do servidor da DIPOA



SECRETARIA DA AGRICULTURA DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL

1ª VIA - TRÂNSITO
2ª VIA - DIPOA

PRODUTO NÃO COMESTÍVEL

Nº XXX/XXX/XXXX

CERTIFICADO DE ORIGEM

Certifico que os produtos discriminados neste documento foram obtidos de animais abatidos em estabelecimento devidamente registrado no órgão competente e passaram por inspeção veterinária oficial.

Produto	Peso (kg)	Número de Volumes	Natureza dos Volumes
Couro bovino	3.500	100	peças
Nota Fiscal Nº: 00001	Série: 001		

Estabelecimento de origem: Frigorífico Boi Gordo Ltda. Destinatário: Curtume Couro Duro
Número de registro: 0000 Endereço: Estrada do Couro, S/N
Cidade: Sério UF: RS Cidade: Inhacorá UF: RS
Meio de Transporte/placas: Caminhão / ABC-1234

Sério, 31 de julho de 2020.

Fulano de Tal
Fulano de Tal
Fiscal Estadual Agropecuário
CRMV-RS 00000 IF 0000000/01
DIPOA/DDA/SEAPDR

Carimbo e assinatura do servidor da DIPOA



43. ANEXO XXXI – LAUDO DE CONDENAÇÃO

	ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	DOCUMENTO ANEXO XXXI-A VERSÃO MANUAL 5.0	
LAUDO DE CONDENAÇÃO			
SIE	0000	DATA	08/07/2020
ESTABELECIMENTO	Frigorífico Boi Gordo Ltda.		
ENDEREÇO	Rua do Estabelecimento, 100 – Centro		
MUNICÍPIO	Sério	CNPJ/CPF	00.000.000/0001-00
CARACTERIZAÇÃO			
MATERIAL CONDENADO	2 meias carcaças e vísceras	PESO	220 kg
ESPÉCIE	Bovina	SEXO	Fêmea
SÉRIE E NÚMERO DA GTA	A-000000	NOTA FISCAL	P-000-000000
PRODUTOR	José Beltrano da Silva		
MUNICÍPIO	Segredo		
JULGAMENTO E DESTINAÇÃO			
Infecção intensa por <i>Cysticercus bovis</i> (cisticercose bovina). As carcaças e/ou vísceras citadas acima relacionadas foram inspecionadas e destinadas à condenação total, conforme os embasamentos técnicos citados neste laudo.			
EMBASAMENTO LEGAL			
Decreto n° 9.013, de 29/03/2017, artigo 185			
INFORMAÇÕES ADICIONAIS (caso necessário)			
Presença de múltiplos cisticercos vivos em masseteres, miocárdio e músculos do pescoço e paleta.			
ANEXOS (caso necessário)	Foto 01.		
MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)	<i>Fulano de Tal</i> Fulano de Tal Fiscal Estadual Agropecuário CRMV-RS 00000 IF 0000000/01 DIPOA/ODDA/SEAPDR		



44. ANEXO XXXII – LAUDO DE ABATE SANITÁRIO

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL DEPARTAMENTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		DOCUMENTO ANEXO XXXII-A VERSÃO MANUAL 5.0	
LAUDO DE ABATE SANITÁRIO			
SIE	0000	DATA	10/07/2020
ESTABELECIMENTO	Frigorífico Boi Gordo Ltda.		
ENDEREÇO	Rua do Estabelecimento, 100 – Centro		
MUNICÍPIO	Sério	CNPJ/CPF	00.000.000/0000-00
DADOS DA CONDENAÇÃO			
ANIMAIS ABATIDOS	12		
ANIMAIS CONDENADOS	12		
MOTIVO	Lesões sugestivas de tuberculose disseminadas		
EMBASAMENTO LEGAL	Decreto nº 9.013, de 29/03/2017, Artigo 171		
ESPÉCIE	Bovina		
SÉRIE E NÚMERO DA GTA	A-000000	NOTA FISCAL	P-000-000000
PRODUTOR	José Beltrano da Silva		
MUNICÍPIO	Segredo		
NÚMERO DO AUTO INFRAÇÃO, QUANDO COUBER	NA		
PARECER			
As carcaças e/ou vísceras citadas acima foram inspecionadas e condenadas conforme os embasamentos técnicos citados neste laudo.			
INFORMAÇÕES ADICIONAIS (caso necessário)			
Na inspeção <i>post mortem</i> 3 (três) dos animais apresentaram apenas lesões discretas e tiveram como destinação o aproveitamento pelo calor. Porém, como o estabelecimento não dispõe de equipamento para tal, foram também destinados à condenação total com os restantes, que possuíam lesões miliares e/ou perláceas nas serosas. Brincos nº XXXXX, XXXXX e XXXXX.			
ANEXOS (caso necessário)	NA		
MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)	<i>Fulano de Tal</i> Fulano de Tal Fiscal Estadual Agropecuário CRMV-RS 00000 IF 0000000/01 DIPOA/DDA/SEAPDR		

