



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

MARÇO DE 2024



FOLHA DE ROSTO

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

Esse documento é de uso exclusivo da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Departamento de Vigilância e Defesa Sanitária Animal do Rio Grande do Sul

Elaboração, distribuição, informações:

Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação - SEAPI

Departamento de Vigilância e Defesa Sanitária Animal–DDA

Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal–DIPOA

Avenida Getúlio Vargas,1384

CEP 90.150-004,

Porto Alegre/RS

Telefone: (51) 3288-6200

e-mail:protocolo-dipoa@agricultura.rs.gov.br

www.agricultura.rs.gov.br

Organização:

Seção Técnica de Carnes, Leite e Derivados,Ovos e Mel

Equipe Técnica de Elaboração: Cássio Lopes de Souza, Gisele Cristine Branco e Valmor Cristiano Licheski (versões 5.0 e 5.1), Endrigo Ziani Pradel, Andréa Regina Cortese, Cintia Bisogno Andrade, Pedro Mostardeiro, Carina Philomena dos Santos

Colaboradores: Diego Viedo Faccin, Elene Lagwieler Motta, Jean Ricardo Anacker, Jerônimo Miguel Vicenzi



SUMÁRIO

Sumário

1. INTRODUÇÃO	7
2. ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO	8
✓ 2.1. Sede da inspeção.....	8
✓ 2.2. Equipe de Inspeção.....	8
✓ 2.2.1 Profissionais com formação em Medicina Veterinária.....	8
✓ 2.2.2 Técnicos e demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização estadual agropecuária.....	8
✓ 2.2.3 Servidor ou empregado público de municípios não ocupante de cargo de médico veterinário	8
✓ 2.2.4 Auxiliares de inspeção	8
✓ 2.3. Uniformes	9
✓ 2.4. Organização geral	9
✓ 2.5. Do arquivamento	10
✓ 2.6. Observações do arquivamento.....	11
3. DOCUMENTOS OFICIAIS DA INSPEÇÃO	13
✓ 3.1. Ofício	13
✓ 3.2. Memorando	13
✓ 3.3. Relatório de Não Conformidade (RNC).....	14
✓ 3.4. Auto de Infração (AI)	14
✓ 3.5. Histórico da Infração	15
✓ 3.6. Suspensão Cautelar da Expedição	15
✓ 3.7. Auto de Apreensão e/ou Inutilização.....	15
✓ 3.8. Termo de Fiel Depositário	15
✓ 3.9. Liberação de Fiel Depositário	15
✓ 3.10. Parecer da Inspeção Local	15
✓ 3.11. Processos Administrativos.....	15
✓ 3.12. Comprovantes de Pagamento de Taxas.....	16
✓ 3.13. Planilha de Liberação de Atividades – PLA 01.....	16
✓ 3.15. Relatório de Atividades do Serviço de Inspeção Estadual (RASI)	17
✓ 3.16. Plano de Ação do SIE	17
✓ 3.17. Planilha de Controle de Absorção de Água em Carcaças de Aves – PLA 03 (ANEXO XXVIII).....	17
✓ 3.18. Planilha de Controle de Drip Test em Carcaças de Aves – PLA 04 (ANEXO XXIX).....	17
✓ 3.19. Certificado Sanitário	17
✓ 3.20. Laudo de Condenação.....	17



✓ 3.21. <i>Laudo de Abate Sanitário</i>	18
✓ 3.22. <i>Mapas estatísticos</i>	18
4. CARIMBOS ADMINISTRATIVOS DA INSPEÇÃO LOCAL	19
✓ 4.1. <i>Carimbos do(a) Médico(a) Veterinário(a)</i>	19
✓ 4.2. <i>Carimbo de protocolo</i>	19
✓ 4.3. <i>Carimbo de verificação documental</i>	19
✓ 4.4. <i>Carimbo de animais abatidos</i>	20
5. ANÁLISES OFICIAIS	20
✓ 5.1. <i>Coleta de amostras de produtos</i>	22
✓ 5.2. <i>Coleta de amostras de água de abastecimento</i>	23
6. ROTULAGEM	24
7. PROJETOS.....	25
8. INSPEÇÃO ANTE E POST MORTEM.....	26
8.1. Inspeção Ante Mortem em geral	26
8.1.1 Documentação	26
8.1.2. Inspeção propriamente dita.....	28
8.1.3. Condições estruturais	29
8.1.4. Doenças de notificação imediata no ante mortem.....	29
8.2. Inspeção Post Mortem em geral	29
8.2.1. Organização do trabalho.....	29
8.2.2. Metodologia básica.....	30
8.2.3. Acompanhamento do descarte das condenações e emissão de laudos.....	31
8.2.4. Doenças de notificação imediata no post mortem.....	31
8.2.5. Lançamento dos achados de abate e arquivamento da documentação	32
✓ 8.3. Inspeção em Bovinos e Bubalinos	32
8.3.1. Ante Mortem	32
8.3.2. Vigilância.....	32
8.3.3. Post Mortem	33
✓ 8.4. Inspeção em Suídeos	41
8.4.1. Ante Mortem	41
8.4.2. Vigilância.....	41
8.4.3. Post Mortem	42
8.5. Inspeção em Aves	44
8.5.1. Ante Mortem	44



8.5.1.1. Documentação.....	45
8.5.1.2. Inspeção propriamente dita.....	46
8.5.2. Vigilância.....	46
8.5.3. Post Mortem.....	47
LINHAS DE INSPEÇÃO.....	47
8.5.3.2. DIF.....	47
✓ 8.6. Inspeção em Ovinos.....	48
8.6.1. Ante Mortem.....	48
8.6.2 Vigilância.....	48
8.6.3. Post Mortem.....	48
DIF 50	
✓ 8.7. Abate Sanitário.....	50
8.7.1. Aproveitamento e destino das carcaças e vísceras obtidas nos abates sanitários.....	50
8.7.2. Abate sanitário de animais sem origem comprovada.....	50
8.7.3. Emissão de laudos no caso de abate sanitário.....	51
9. VERIFICAÇÃO OFICIAL.....	52
✓ 9.1. Liberação de Atividades.....	52
9.2. Atividades de Fiscalização.....	53
✓ 9.3. Plano de Verificação Oficial.....	54
✓ 9.4. Programas de Autocontroles (PACs).....	55
9.3.1. PAC 01 – Manutenção das instalações e equipamentos.....	56
9.3.2. PAC 02 – Ventilação.....	57
9.3.3. PAC 03 – Iluminação.....	58
9.3.4. PAC 04 – Água de abastecimento.....	59
9.3.5. PAC 05 – Águas residuais.....	60
9.3.6. PAC 06 – Controle integrado de pragas.....	61
9.3.7. PAC 07 – Limpeza e sanitização – PPHO.....	62
9.3.8. PAC 08 – Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários.....	63
9.3.9. PAC 09 – Procedimentos sanitários das operações – PSO.....	64
9.3.10. PAC 10 – Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens.....	65
9.3.11. PAC 11 – Controle de temperaturas.....	66
9.3.12. PAC 12 – Calibração e aferição dos instrumentos de controle do processo.....	67
9.3.14. PAC 14 – Abate humanitário.....	68
9.3.15. PAC 15 – Rastreabilidade e Recall.....	69



9.3.16. PAC 16 – Treinamento de funcionários	70
9.3.17. PAC 17 – Controle de fraudes	71
9.3.18. PAC 18 – APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.....	72
9.3.19. PAC 19 – SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MER	72
9. CONSIDERAÇÕES FINAIS	74
LISTA DE ABREVIATURAS.....	75
10. REVISÕES.....	76
11. REFERÊNCIAS	78



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. Tem por finalidade auxiliar a inspeção local em sua organização e na realização das atividades, buscando a eficácia dos controles oficiais, além de orientar o preenchimento das planilhas de verificação, RNCs, Als e demais documentos pertinentes, visando a uniformidade dos procedimentos executados.

A inspeção de produtos de origem animal no Estado do Rio Grande do Sul é regida pela Lei 15027 de 21 de agosto de 2017, que dispõe sobre a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no Estado do Rio Grande do Sul e foi regulamentada pelo Decreto 53848 de 21 de agosto de 2017.

A inspeção industrial e sanitária, sob o ponto de vista industrial e sanitário, abrange a inspeção ante e post-mortem dos animais e a verificação e o monitoramento dos autocontroles de todos os processos e controles de recebimento, de manipulação, de transformação, de elaboração, de preparo, de conservação, de acondicionamento, de embalagem, de depósito, de rotulagem, de trânsito e de consumo de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinadas ou não à alimentação humana.

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.

As informações deste manual estão detalhadas em blocos, os quais representam as diversas etapas da verificação e são dirigidas aos responsáveis e integrantes da IL, como ferramenta orientadora das rotinas de trabalho e fiscalização.

Os anexos citados no decorrer deste manual encontram-se no site da SEAPI.



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. A sede deve ser estruturada conforme o projeto aprovado. O FEA responsável pela IL 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 demais itens para o melhor desempenho das atividades. Cabe ao estabelecimento a limpeza e manutenção das dependências da IL.

A sede da IL deverá ser claramente identificada. 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 ser solicitados ao estabelecimento por meio de ofício ([ANEXO V](#)).

✓ 2.2. Equipe de Inspeção

A inspeção ante mortem e post mortem de animais será realizada por equipe do Serviço de Inspeção Estadual, integrada, obrigatoriamente, por Fiscal Estadual Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária, que a coordenará e supervisionará, devendo possuir carga horária compatível e ser responsável pelas ações fiscais. A equipe do serviço de inspeção estadual atuante no estabelecimento deve ser nomeada e capacitada e, também, poderá ser integrada por:

✓ 2.2.1 Profissionais com formação em Medicina Veterinária

Médicos Veterinários cedidos à SEAPI por meio de acordo de cooperação técnica ou outra forma prevista em regulamento próprio, para atuação nos estabelecimentos registrados na DIPOA, de acordo com a legislação vigente.

✓ 2.2.2 Técnicos e demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização estadual agropecuária

Para auxiliar o FEA nas atividades de fiscalização e inspeção, respeitadas as devidas competências.

✓ 2.2.3 Servidor ou empregado público de municípios não ocupante de cargo de médico veterinário

Servidores cedidos à SEAPI por meio de acordo de cooperação técnica para atuação como auxiliares da IL nos estabelecimentos registrados na DIPOA.

✓ 2.2.4 Auxiliares de inspeção

Fornecidos pelos estabelecimentos, conforme o Art. 85, Inciso II, do [Decreto nº 53.848/2017](#).

A IL deve definir o número de auxiliares necessários para garantir que todos os animais abatidos e linhas de abate sejam inspecionados, 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.

Cabe à IL o treinamento e a capacitação contínua dos auxiliares para o bom desempenho de suas funções dentro das atividades de inspeção e sua substituição quando julgar necessário. Na medida do possível, os auxiliares devem ser treinados em todas as linhas de inspeção.

✓ 2.3. 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 nas mangas e capacete por meio de cruz verde ([Figura 1](#)) 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. Deve ser disponibilizado, também, uniforme diferenciado para as atividades de inspeção ante-mortem nos currais, pocilgas e apriscos. Os uniformes devem ser solicitados através de ofício.

Devido às auditorias 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 1 – Identificação do uniforme

✓ 2.4. 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 ou parede, em local de fácil visualização a Ficha do Estabelecimento ([ANEXO I](#)) atualizada, Cronogramas de Obras ([ANEXO VIII](#)), Plano de Verificação Oficial ([ANEXO IX](#)), planos de ação ativos, dentre outros documentos que a IL ache necessário.

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 e auditorias. Deve ser mantida atualizada. O estabelecimento deve informar a relação com dias e horários de abate (Inciso VI, artigo 85 do [Decreto 53848/2017](#)).

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



✓ 2.5. Do arquivamento

a) Digital

Para o arquivamento digital, propõe-se a utilização do seguinte diagrama ([Figura 2](#)), recomenda-se manter backups, atualizados periodicamente, em local diverso do usual:

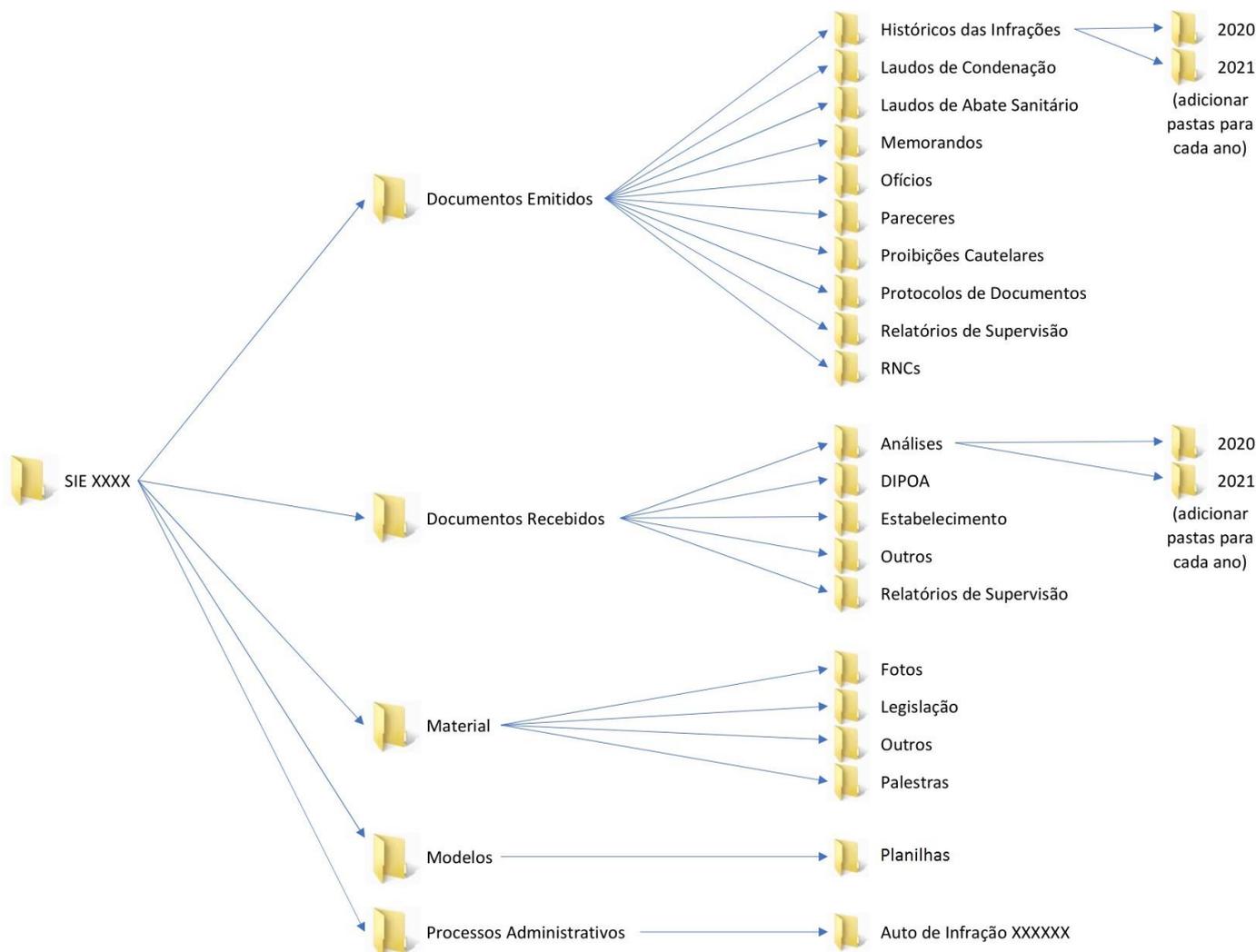


Figura 2 – Diagrama de arquivamento digital

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:

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 – *acritério 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 – RASI (estrutura, autocontroles e/ou Auditorias)

Pasta 08 – Planilhas de Fiscalização (PLA 02)

Pasta 09 – Planilhas de Liberação de Atividades (PLA 01)

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

Pasta 11 – Certificados Sanitários e Laudos

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

✓ **2.6. 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. 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.
- VI. Os planos de ação e as respostas de ofícios, de RNCs, de RASIs 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.
- VII. 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.
- VIII. Os projetos aprovados devem ser arquivados permanentemente na pasta correspondente. O mesmo deve ser feito com a divisória “Outros” da Pasta 02 – Documentos Recebidos.
- IX. Os processos da Pasta 04 – Processos Administrativos devem ser mantidos por até 5 anos.
- X. Quando a pasta AZ estiver muito cheia, os documentos devem ser retirados para serem arquivados em caixa arquivo, 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.
- XI. Os documentos que serão arquivados nas caixas arquivos devem receber uma capa para melhor organização ([ANEXO III](#)).
- XII. As caixas arquivos devem receber uma etiqueta para identificação e melhor organização ([ANEXO IV](#)).
- XIII. 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.
- XIV. Os RASIs referentes às vistorias de projetos, devem ser incluídos junto aos projetos aprovados correspondentes.



3. DOCUMENTOS OFICIAIS DA INSPEÇÃO

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 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 ou digitais – 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.

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.

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. Devem ser registrados em protocolo.

✓ 3.2. Memorando

Utilizado nas comunicações internas do serviço e encaminhamentos de documentação, física ou por e-mail, dentro da própria secretaria ([ANEXO VI](#)). Deve ser arquivado na pasta de documentos emitidos pela IL e registrados em protocolo.



✓ 3.3. Relatório de Não Conformidade (RNC)

Utilizado para comunicar o estabelecimento das não conformidades encontradas nas verificações realizadas pela inspeção ([ANEXO VII](#)). Cabe ao FEA responsável pela IL o julgamento da necessidade e a emissão de um RNC ou auto de infração quando da identificação de NCs. O RNC pode ser utilizado para informar à empresa quaisquer não conformidades encontradas, sejam elas relativas aos autocontroles ou não, por exemplo, o processo de fabricação executado de forma diferente do aprovado etc.

A resposta deverá ser emitida em documento próprio do estabelecimento, contemplando as ações corretivas e preventivas propostas para solucionar os problemas encontrados. O prazo deverá ser estipulado pela IL de acordo com a complexidade da não conformidade encontrada. 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, devem resultar em AI. Quando a ação proposta e executada não tenha se demonstrado eficaz, fica a critério do FEA em expedir novo prazo ou emitir o 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 XXXII](#)), que deve ser disposta no mural da sala de inspeção.

✓ 3.4. Auto de Infração (AI)

Utilizado para autuar o estabelecimento por descumprimento da legislação vigente. A emissão deste documento é prerrogativa do(a) FEA. Os autos ([ANEXO X](#)) 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 testemunhas, neste caso. O responsável legal se negando 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.

A partir do AI o FEA deverá abrir um processo PROA, instruído com todos os documentos pertinentes, a ser direcionado à DIPOA, para apuração da penalidade a ser aplicada.

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, citando a legislação pertinente. A emissão deste documento é prerrogativa do(a) FEA. O histórico ([ANEXO XI](#)) 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. Suspensão Cautelar da Expedição**

Documento utilizado para proibir que o estabelecimento realize a expedição quando houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado ([ANEXO XIV](#)), a suspensão poderá ser revogada, com a liberação do produto sob suspeita, quando constatada a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar, conforme Art. 213 do [Dec. 53.848/17](#). A emissão deste documento é prerrogativa do FEA. Seu arquivamento deve ser feito na Pasta 04 – Processos Administrativos, junto ao auto de infração 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 XA](#)). A emissão deste documento é prerrogativa do(a) FEA. 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, liberação de seções ([ANEXO PARECER do RASI](#)). 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, visando alcançar



determinado efeito final previsto em lei. Sugere-se que sejam arquivados digitalmente na pasta Processos, conforme a nomenclatura padrão seguida de breve descrição.

✓ **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 sem médicos veterinários de apoio);
- ✓ 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](#).

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 e se as mesmas estão sendo quitadas.

✓ **3.13. Planilha de Liberação de Atividades – PLA 01**

A planilha será utilizada apenas para estabelecimentos sob inspeção permanente ([ANEXO XV](#)). 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](#).

3.14. Planilha de Fiscalização – PLA 02

A Planilha de Fiscalização ([ANEXO XVI](#)) deverá contemplar todas as verificações realizadas sobre as atividades do estabelecimento, quando o serviço de inspeção estiver no local.

Para abatedouros frigoríficos, o campo referente ao PAC 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 01**.

Demais atividades de fiscalização realizadas devem ser assinaladas no campo específico.

Sempre que houver alguma não conformidade, esta deve ser repassada ao setor responsável do estabelecimento. Caso a IL julgue necessário, ao final das atividades, o responsável deve rubricar a planilha como comprovação de que o estabelecimento foi informado.

Anotações recorrentes e que estiverem em desacordo com o que foi verificado pela empresa em seus



autocontroles, deverá levar à avaliação do respectivo autocontrole da empresa.

Descrições a respeito do preenchimento da planilha podem ser verificadas no item [Verificação Oficial](#).

✓ **3.15. Relatório de Atividades do Serviço de Inspeção Estadual (RASI)**

É um relatório padronizado para atividades de inspeção, fiscalização e auditoria a ser utilizado pelos FEAs ([Ordem de Serviço 004/2023 – DIPOA](#)).

Cópias dos RASIs de auditorias do SIE devem ser enviadas à Supervisão Regional e à DIPOA, ficando estes e os demais arquivados na Pasta 07, bem como os seus planos de ação respectivos.

✓ **3.16. Plano de Ação do SIE**

O Plano de Ação do SIE ([ANEXO XX](#)) é um documento elaborado, em resposta a não conformidades apontadas em Auditorias Periódicas do SIE. Deverá ser acordado com a Supervisão Regional, prevendo ações corretivas e preventivas frente ao desvio e deverá ter sua efetivação acompanhada pela SR.

Todos os documentos deverão ser enviados à DIPOA (Anexo III do RASI, plano de ação e Anexo PARECER do RASI).

✓ **3.17. Planilha de Controle de Absorção de Água em Carcaças de Aves – PLA 03 ([ANEXO XXVIII](#))**

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

✓ **3.18. Planilha de Controle de Drip Test em Carcaças de Aves – PLA 04 ([ANEXO XXIX](#))**

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

✓ **3.19. Certificado Sanitário**

Documento para o trânsito de produtos comestíveis de origem animal (produção de gelatina) e não comestíveis ([ANEXO XVII](#)). 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.

✓ **3.20. Laudo de Condenação**

Documento emitido em duas vias quando da condenação de peças e/ou carcaças que se apresentarem em desconformidade com a legislação, assegurada a inocuidade do produto final, oriundas da decisão da IL ([ANEXO XVIII](#)).

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.

✓ **3.21. 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 XIX](#)).

Os Laudos de Abates Sanitários devem ser arquivados na Pasta 11.

✓ **3.22. Mapas estatísticos**

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

A análise dos volumes recebidos, produzidos e comercializados podem revelar indícios de que o estabelecimento está trabalhando de forma incompatível com a capacidade declarada nos memoriais aprovados, produzindo produtos em desacordo com o autorizado e incompatíveis com a estrutura aprovada no registro do estabelecimento ou, ainda, recebendo matéria-prima de origem não permitida. Caso sejam constatadas divergências, devem ser tomadas as ações fiscais cabíveis. Os dados de produção podem ser comparados aos registros do estabelecimento.



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 3](#)).

✓ Médico Veterinário Oficial

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

✓ Médico Veterinário Conveniado

XXXXXXXX XXXXXXXX XXXXXX
Médico Veterinário Conveniado
CRMV-RS XXXXX

✓ Médico Veterinário de apoio

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

Figura 3 – 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 XXX](#)), que pode ser impressa ou preenchida digitalmente.

Os documentos recebidos devem receber o carimbo de protocolo ([Figura 4](#)).

PROTOCOLO N° ____ / ____ / ____
DATA ____ / ____ / ____
SIE XXXX

Figura 4 – Carimbo de protocolo

✓ 4.3. Carimbo de verificação documental

Utilizado em documento que necessite avaliação pelo serviço oficial, com a data da verificação e

rubrica doservidor ([Figura 5](#)).



Figura 5 – Carimbo de verificação documental

✓ **4.4. Carimbo de animais abatidos**

Utilizado em cada GTA, informando a quantidade de animais que foram abatidos daquela GTA ([Figura 6](#)).



Figura 6 – Carimbo de animais abatidos

5. ANÁLISES OFICIAIS

As análises de produtos, matéria-prima e água de abastecimento são regulamentadas pela [IN nº 36 de 19 de julho de 2021](#). 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) FEA. As coletas oficiais devem ser realizadas pela IL ou por servidor da SEAPI.

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 para análises microbiológicas e físico-químicas devem respeitar a quantidade de produtos registrados na DIPOA, conforme a Tabela 1. Em casos de divergências nas quantidades no cronograma de análises do SDA, o(a) FEA 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 dez produtos registrados	01 (um) produto
Onze a Vinte produtos registrados	02 (dois) produtos
Vinte e um a Trinta produtos registrados	03 (três) produtos
Trinta e um ou mais produtos registrados	04 (quatro) produtos

As coletas de produtos, matéria-prima e água de abastecimento devem seguir o cronograma de coletas, conforme o [POP 2 – Instrutivo Cronograma de Análises SQP](#) de 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-B](#)). 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.

As coletas oficiais devem ser realizadas pela IL. Na medida do possível, o(a) FEA não deve 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) FEA, 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.

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 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.



Diante da ocorrência de análises em desacordo, a IL deve abrir processo administrativo (PROA), inseridos os documentos emitidos e encaminhados para a DIPOA. 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 nº 001/2020](#) que determina a utilização das [Tabelas do MAPA](#). As análises FQ indicadoras de fraudes devem obedecer ao disposto na [Ordem de Serviço nº 003/2023 – DIPOA](#).

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 o [Of. Circular nº 010/2023 - DIPOA/DDA/SEAPI](#), as análises fiscais poderão ser coletadas em triplicatas, obedecendo ao disposto no artigo 188 do Decreto Estadual [53848/2017](#) e artigo 470 do [Decreto Federal 9013/2017](#), observando as exceções dispostas no referido ofício. Nesse caso, devem ser realizadas três coletas idênticas (mesmo método e mesmo lote, todas lacradas individualmente): uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório, a segunda amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto, ficando lacrada sob sua posse e a terceira será lacrada pela IL e mantida em local apropriado, no estabelecimento.

Caso o resultado esteja em desacordo com a legislação, o estabelecimento deverá ser autuado e deverá ser emitida a Proibição Cautelar de Expedição. Após esse procedimento, o estabelecimento poderá solicitar por escrito o envio da segunda amostra. A IL 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 conforme descritos no artigo 11 da [IN 36/2021](#). Caso o resultado da segunda amostra seja divergente da primeira, a terceira amostra será enviada, sendo definitivo o resultado desta última análise. Em caso de conformidade, o auto de infração será cancelado.

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 do Ofício de Notificação;
- ✓ Emissão do Termo de Fiel Depositário ([ANEXO XII](#)), quando o estabelecimento ainda possuir lotes subsequentes ao lote do produto que apresentou laudo em desacordo;
- ✓ Abertura de PROA e envio deste à DIPOA, com assunto “Auto de Infração”;
- ✓ Registro do número do PROA na via que fica no arquivo da IL.

Os lotes anteriores ao lote que apresentou a análise em desacordo podem ser comercializados. Os lotes em desacordo devem ser descartados. Os lotes produzidos posteriormente ao lote em desacordo ficarão sob o Termo de Fiel Depositário e não poderão ser comercializados até a resolução do processo.

Para liberação dos lotes, a IL segue os trâmites previstos e o estabelecimento deve cumprir os requisitos da [Instrução Normativa n.º 036/2021](#). No final do processo, a IL emite Liberação de Fiel Depositário ([ANEXO XIII](#)) e Parecer da Inspeção Local ([ANEXO PARECER do RASI](#)), encaminhando toda a documentação no PROA do processo.



✓ 5.2. Coleta de amostras de água de abastecimento

Nos casos de novos registros de estabelecimento, de migração de serviço de inspeção e de transferência de registro, a coleta de água oficial é obrigatória, conforme [POP 01](#) e [POP 03](#) da Seção de Registro de Estabelecimentos da DIPOA-RS, disponível no site da SEAPI.

A coleta de amostras oficiais de água de abastecimento para ação de vigilância da qualidade da água é de competência dos órgãos de Saúde Pública e, por esta razão, não é obrigatória a coleta de amostras de água de abastecimento na rotina pelo Serviço Veterinário Oficial (Conforme o [Ofício Circular n.º 010/2022](#)).

Entretanto, eventualmente, amostras poderão ser coletadas ([ANEXO XXI A](#)) para verificação de denúncia ou em outros casos que o FEA compreender pertinentes. Os parâmetros avaliados devem seguir o disposto no [Ofício Circular n.º 010/2022](#). A amostra de água de abastecimento a ser coletada poderá 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 medidas conforme a [Instrução Normativa n.º 036/2021](#), sendo:

- ✓ Lavratura de AI por análise em desacordo;
- ✓ Emissão do Histórico da Infração;
- ✓ Abertura de PROA e envio deste à DIPOA;
- ✓ Registro do número do PROA na via que fica no arquivo da IL.

5.3. Coleta de produtos de origem animal para avaliação e combate à fraude:

O programa de combate à fraude utilizará as coletas de conformidade do cronograma de coletas oficiais como monitoramento de não conformidades que possam indicar indícios de fraude nos produtos registrados. Neste caso, a Inspeção Local deverá realizar coletas adicionais de matéria prima e de produtos prontos, visando identificar eventuais irregularidades, conforme a [Ordem de Serviço nº 003/2023 - DIPOA](#).

São solicitados todos os parâmetros previstos nas tabelas publicadas no site do MAPA (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas>). As ações fiscais em caso de desvio estão previstas na [IN nº 36/2021](#) SEAPDR.

Também serão avaliados os processos produtivos dos produtos, através de check list, em que devem ser observadas divergências entre os processos e ingredientes registrados em relação ao executado pela indústria. Esta avaliação deve envolver todos os produtos produzidos pela indústria ao menos uma vez ao ano.



6. ROTULAGEM

Os registros de produtos e rotulagem devem estar lançados no SDA e no e-SISBI.

Conforme o [Of. Circular nº 011/2023 - DIPOA/DDA/SEAPI](#), o registro de produtos com RTIQ poderá ser concedido de forma automática no sistema (SDA), mediante solicitação da empresa e depósito da documentação de exigência no sistema (SDA).

Se os processos de rotulagem dos produtos registrados na DIPOA ainda não constam no SDA e no e-SISBI, a IL deverá solicitar oficialmente para que o estabelecimento inclua todos os registros nos sistemas, bem como os produtos que ainda permanecem com informações incompletas, também devem ter todas informações atendidas nos sistemas.

O FEA deve avaliar cada produto registrado pelo estabelecimento ao menos uma vez ao ano, observando o processo de fabricação e preenchendo o respectivo RASI. 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

Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto (artigo 76 do [Decreto 53848/2017](#)).

Quando houver solicitação do estabelecimento para aprovação de projetos, o(a) FEA deverá verificar se:

- ✓ A documentação está conforme o previsto na [Ordem de Serviço DIPOA/DDA/SEAPI nº 03/2023](#) e seus POPs ([POP 01](#), [POP 02](#), [POP 03](#));
- ✓ O processo de fabricação que está descrito será compatível com a estrutura e procedimentos do estabelecimento após a reforma;
- ✓ Constam as assinaturas do RT e do responsável legal no Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento (MTSE) e plantas.

Todos estes itens estando em conformidade, o(a) FEA deve preencher e assinar o MTSE nos campos correspondentes ao seu parecer e assinatura e encaminhar a documentação completa à Supervisão Regional e/ou à DIPOA.

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.

A IL deverá acompanhar o cronograma de obras ([ANEXO VIII](#)) e após o término das obras, o estabelecimento deverá requerer à IL uma vistoria do projeto executado ([Memorando Circular 001/2023](#)).

Após a vistoria, deverá ser emitido um RASI ([contendo anexo PARECER](#)) com parecer sobre a ampliação/reforma executada em referência às com as plantas e ofícios aprovados. Esse relatório e demais documentos devem ser enviados ao protocolo-dipoa@agricultura.rs.gov.br. A DIPOA emitirá ofício liberando ou não a área ampliada/reformada.

Nos casos que não se enquadram nas condições previstas no artigo 76 do Decreto 53848/2017, a autorização pode ser feita pelo FEA responsável pela IL através de ofício enviando o referido ofício bem como a vistoria de liberação à DIPOA. As plantas e memoriais devem ser atualizados, quando conveniente.



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.

O artigo 96 do Decreto [53848/2017](#) prevê que “A inspeção "ante" e "post-mortem" obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei nº [15.027/2017](#) , e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo [Decreto Federal nº 9.013](#), de 29 de março de 2017, suas alterações e regulamentos específicos.”

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](#) , sendo os procedimentos a serem adotados nestes, descritos no Manual de Estabelecimentos com Fiscalização Periódica.

Os procedimentos a serem executados pela IL em relação a enfermidades, achados, lesões e julgamentos de condenação e destinação devem seguir a base legal vigente.

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.

O estabelecimento é responsável pela recepção dos animais, avaliação do documento de trânsito animal e demais informações que o acompanham e, portanto, esses procedimentos devem estar contemplados em seus programas de autocontrole.

Deverá ser avaliado se o estabelecimento contempla nos programas de autocontrole os procedimentos de recepção e segregação de bovinos, além do registro e monitoramento de informações, tais como: lote, identificação das GTAS, identificação dos currais de alojamento, número de bovinos declarados na GTA, número de bovinos recebidos, eventuais discrepâncias na GTA, que devem ser comunicadas à IL para que sejam tomadas as providências, justificativas e ações tomadas, data e hora do recebimento e data e hora da liberação para abate (término jejum e dieta hídrica).

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 serão lavrados autos de infração (baseado no [Decreto nº 52434/2015](#)), pelo FEA responsável pelo estabelecimento, utilizando a numeração sequencial da IDA:

- ✓ destinado ao produtor de origem por transitar animais sem documentação;
- ✓ destinado ao estabelecimento por receber animais sem documentação, caso o estabelecimento seja responsável pelo transporte ou não notifique imediatamente a IL.

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 o saldo da propriedade seja insuficiente ou que haja suspeita de que estes animais sejam 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.**

Para pequenos animais (aves, suínos, ovinos e caprinos) deve ser observado o disposto na [Instrução Normativa SEAPI nº 20/2023](#):

(...)

Art. 3º É vedado o transporte de animais em número maior ao indicado no documento de trânsito, exceto às espécies de pequeno porte, nos percentuais máximos abaixo designados:

I - suínos: tolerância máxima de 3% do número total de animais constantes no documento oficial de trânsito de produção;

II - aves: tolerância máxima de 10% do número total de animais constantes no documento oficial de trânsito;



III - ovinos e caprinos para abate: tolerância máxima de 3% do número total de animais constantes no documento de oficial de trânsito.

(...)

Salienta-se que, observado que a responsabilidade por eventual equívoco não seja do estabelecimento e a conferência documental e autocontroles no recebimento dos animais sejam adequadas para a identificação da irregularidade e da notificação à IL, este não deve ser punido. O estabelecimento deve notificar o Serviço de Inspeção antes do início do exame ante mortem e ao SVO do Estado em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento dos animais.

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

8.1.2. Inspeção propriamente dita

A inspeção *ante mortem* deve ser realizada no menor intervalo de tempo possível a partir da chegada dos animais e deve ser repetida no caso de período superior à 24h desde a primeira avaliação até o momento do abate (§ 4º e 5º do art. 90 do [Decreto nº 9.013 de 2017](#)). Ela pode ser realizada pelo FEA ou MV integrante da Equipe de Inspeção.

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 para realização de testes de brucelose e tuberculose – 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. Na impossibilidade do acompanhamento do abate de emergência pelo SIE, esse deve ser realizado respeitando os princípios de bem-estar animal e o estabelecimento deverá manter registros auditáveis (registros fotográficos e filmagens, descrição de informações para caracterização individual e clínica).

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.

Atenção especial deverá ser dada aos animais que apresentarem sinais clínicos de doenças que acometem o sistema nervoso, como a raiva, o tétano, o botulismo, a EEB ou as intoxicações por resíduos de pesticidas ou metais pesados, pois estas são de difícil diagnóstico na inspeção *post mortem*. Para os animais sujeitos à vigilância para EEB, conforme [Portaria MAPA nº 651 de 2022](#), devem ser coletadas amostras para diagnóstico laboratorial destas enfermidades e serem adotados os procedimentos de inutilização da carcaça, partes da carcaça, órgãos, e demais partes animais, comestíveis ou não comestíveis, e os resíduos, de acordo com o previsto na norma (incineração ou autoclavagem em equipamento próprio ou outro tratamento aprovado pelo Departamento de Saúde Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária).



Se houver animais mortos nos currais de espera, devem ser observados procedimentos de segurança pessoal. Caso haja local, material e EPIs adequados para realização de necropsia, esta deve ser realizada com o auxílio de funcionários do abatedouro frigorífico, com base no art. 73 do [Decreto nº 9.013 de 2017](#). Os animais mortos devem ser destinados pelo FEA ou MV integrante da Equipe de Inspeção para:

- ✓ Fábrica de Ingredientes para Alimentação Animal quando os animais não forem portadores de doenças infectocontagiosas. Previamente, deve ser realizada a remoção, segregação e inutilização do Material Especificado de Risco (MER); ou
- ✓ Incineração ou autoclave quando presentes alterações que identificam uma doença infectocontagiosa, posteriormente ao atendimento por parte da IDA nos casos de enfermidades de notificação obrigatória previstas na Instrução Normativa MAPA nº 50 de 2013.

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 tempo superior ao tempo máximo de jejum previsto na legislação vigente necessitam que lhes seja oferecida alimentação ([Portaria SDA 365/21](#) e alterações).

Os locais de espera devem possuir iluminação suficiente e acesso adequado para que se possa proceder ao exame *ante mortem*. 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 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, com verificação de carcaças/miúdos que já passaram pela linha de inspeção, a fim de observar se os procedimentos desenvolvidos na linha estão sendo executados de forma adequada.

Sugere-se ao menos um evento de educação continuada, além de treinamentos sempre que necessário, com comprovação documental ([ANEXO XXV](#)) 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 às 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

Conforme o artigo 126 do [Decreto 53848/2017](#), a inspeção **post mortem** consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

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. As carcaças e seus órgãos devem ser apresentados íntegros para a equipe de inspeção, evitando-se a presença de cortes ou outras desfigurações que possam comprometer a eficiência da inspeção. 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.

A inspeção do sistema linfático, através dos linfonodos, é imprescindível, devido a sua característica de resistir por várias horas às alterações *post mortem* e indicarem eventuais alterações nas regiões anatômicas através do seu estado de inflamação.

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.

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 nº 004/2019 e Of. Circular nº 008/2023 - SIE/DIPOA/DDA/SEAPI](#). O estabelecimento só poderá comercializar o produto “PARA APROVEITAMENTO CONDICIONAL” após o Serviço de Inspeção Local do estabelecimento de origem receber o certificado preenchido pelo Serviço de Inspeção Local de destino.

Deve haver um ábaco 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](#), [ANEXO XXIV A3](#)) 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, ovinos 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 ([ANEXO XXIV A2](#)). 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 ([ANEXO XXIV A3](#)) e outra para as condenações de linha e DIF ([ANEXO XXIII D](#)). Estas devem ser editadas e adaptadas para melhor se adequarem à realidade do estabelecimento, preservando suas características básicas (leiaute).

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 nº 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 nº 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, em 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.

Os estabelecimentos devem ter descrito em seus autocontroles os procedimentos para garantia do bem estar dos animais que permanecem acima do tempo máximo de jejum previsto na legislação vigente.

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*, 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 nº 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 Bovinos e Bubalinos**

8.3.1. Ante Mortem

Lotes diferentes de bovinos podem ser colocados juntos em um mesmo curral, mas os animais devem estar adequadamente identificados – através de carimbos ou marcações com tinta, por exemplo.

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](#)). Deve ser notificada a IDA de origem através de email, simples e sucinto, registrando o número da GTA, o nome e código da propriedade de origem. Se houver condenação, enviar laudo de condenação anexo 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 “XXXXXXXX”, conforme GTA série “X” nº “xxxxxx”.

Nos casos de abates sanitários, o estabelecimento de abate deverá ser notificado da chegada dos animais com antecedência mínima de 12 horas e a GTA deverá indicar a finalidade “abate sanitário”, na observação da GTA deverá constar a informação da condição de animais positivos para tuberculose e/ou brucelose, preferencialmente com o número dos brincos dos bovinos positivos.

Quando realizado o abate sanitário deve ser emitido um Laudo de Abate Sanitário, com informações referentes ao número de animais abatidos, série e número da(s) GTA(s) de abate sanitário, bem como data e identificação do Médico Veterinário responsável pela inspeção e estabelecimento onde foi realizado (ANEXO).

c) Encefalopatia Esponjiforme Bovina/Raiva Herbívora/Enfermidades Neurológicas

Bovinos com sinais clínicos neurológicos (incoordenação, incapacidade de movimentação, alterações comportamentais etc.) devem ser sequestrados na inspeção *ante mortem*. Devem ser coletadas amostras para diagnóstico laboratorial destas enfermidades e serem adotados os procedimentos de inutilização da carcaça, partes da carcaça, órgãos, e demais partes animais, comestíveis ou não comestíveis, e os resíduos, de acordo com o previsto na norma (Portaria SDA 651 de 2022). Os MERs deverão ser segregados e destinados à incineração ou aterro sanitário ou a outra forma de inutilização de modo a garantir que os mesmos não entrem na cadeia alimentar humana ou animal. O SVO deve ser notificado.

8.3.3. Post Mortem

LINHAS DE INSPEÇÃO

- LINHA A1: GLÂNDULA MAMÁRIA (ÚBERE);
- LINHA A: PATAS E LÁBIOS;



- LINHA B: CABEÇA E LÍNGUA;
- LINHA C: CRONOLOGIA DENTÁRIA;
- LINHA D: TRATO GASTROINTESTINAL, BAÇO, PÂNCREAS, VESÍCULA URINÁRIA (BEXIGA), ESÔFAGO E ÚTERO;
- LINHA E: FÍGADO;
- LINHA F: PULMÕES E CORAÇÃO;
- LINHA G: RINS;
- LINHA E: LADOS INTERNO E EXTERNO DA PARTE CAUDAL DAS MEIAS CARÇAÇAS E LINFONODOS CORRESPONDENTES;
- LINHA F: LADOS INTERNO E EXTERNO DA PARTE CAUDAL DAS MEIAS CARÇAÇAS E LINFONODOS CORRESPONDENTES.

ROTINA DAS LINHAS DE INSPEÇÃO

- ✓ LINHA A1: GLÂNDULA MAMÁRIA (obrigatória durante o abate de fêmeas. Deve ser realizada logo no início do abate para evitar contaminação da carcaça por leite ou conteúdo purulento em caso de mamites);
 - Inspeccionar visualmente a glândula.
 - Efetuar a palpação da glândula.
 - Incisar os linfonodos mamários.
 - Incisar o prênquima da glândula.

- ✓ LINHA A: PATAS E LÁBIOS (Caso haja o aproveitamento dos mocotós para consumo humano pelo abatedouro frigorífico, deve haver meios de separação entre os condenados e os liberados na linha de inspeção);
 - Lavar as quatro patas e os lábios sob água corrente.
 - Inspeccioná-los individualmente, observando em especial as superfícies periungueais e espaços interdigitais e nos lábios, as mucosas labiais, o plano nasolabial (“espelho nasal”) e a entrada das narinas, buscando, inclusive, lesões vesiculares ou ulcerativas.
 - 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 (cavidade bucal, orifícios e seios frontais).
 - 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 e retrofaríngeos.
- Examinar visualmente língua e tecidos adjacentes.
- Realizar palpação da língua.
- Cortar longitudinalmente os LNs Retrofaríngeos e os Sublinguais e atloidianos, se presentes.

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: CRONOLOGIA DENTÁRIA

Essa linha tem a finalidade de classificar os animais abatidos através de estimação da idade. Seria aplicada nos casos de programas específicos, por exemplo o de “novilhos jovens” e seria necessária no caso de estabelecimentos que faça aproveitamento de produtos como encéfalo, olhos e medula espinhal controlando para que estes não se constituam MER, ou seja, não tenham idade superior a 30 meses.

A linha C pode ser dispensada caso o estabelecimento não tenha interesse de elaboração dos produtos descritos acima. Nesse caso, encéfalo, olhos e medula espinhal de animais com idade igual ou inferior a 30 (trinta) meses deverão ser inutilizados conforme determinações do SDA [e Portaria MAPA nº 651 de 2022](#).

➤ LINHA D: TRATO GASTROINTESTINAL, BAÇO, PÂNCREAS, VESÍCULA URINÁRIA (BEXIGA), ESÔFAGO E ÚTERO

- Examinar visualmente e por palpação o conteúdo formado por esôfago, estômagos, intestinos, pâncreas, baço, bexiga e útero.
- Incisar longitudinalmente os LNs Mesentéricos (no mínimo 10 LNs) e, opcionalmente, os LNs Gástricos e pancreático.
- Visualização e palpação, e incisão se necessária, no pâncreas e útero.
- Se necessária a abertura do útero, avaliar se deve ser feito em outro local, frente à possibilidade decontaminação.
- Visualização, incisão e palpação do baço.
- Visualização e palpação da parte muscular (interna e externa) do esôfago.
- Visualização e palpação dos intestinos e estômago, se necessário.
- No caso de alteração encontrada em outras linhas de inspeção que impliquem no acometimento da carcaça e suas partes, os órgãos desta linha que não puderem ser desviados ao DIF por questões estruturais ou de procedimentos, poderão ser condenados na própria linha mediante solicitação do estabelecimento e autorização do MV.
- A juízo do MV, nos casos aplicáveis, poderá ser realizada a separação e desvio para o DIF apenas das partes afetadas, mediante condenação dos demais órgãos na linha de inspeção, obedecendo os critérios de identificação e desvio previstos neste Manual.
- A manipulação dos intestinos e estômagos deverá ser realizada de forma a evitar a contaminação de outros órgãos ou partes da carcaça.



- Nos casos de acometimento da parte externa de intestinos com conteúdo intestinal e estômagos com conteúdo ruminal, poderá ser permitida a destinação da víscera aos setores de processamento, sem a remoção completa da área contaminada.
- Tais casos aplicam-se aos estômagos e intestinos que são submetidos ao tratamento térmico ou salga, sem prejuízo das ações de correção e prevenção no processo, relacionadas à contaminação e higiene das instalações e desde que não haja contaminação de equipamentos em etapas posteriores ou de outras partes ou órgãos.
- Os úteros que se apresentem com alterações restritas, sem acometimento da carcaça, como nos casos de endometriose e gestação em estágio inicial, deverão receber destinação na própria linha de inspeção. As alterações que porventura possam levar a acometimento da carcaça ou que necessitem de melhor avaliação pelo MV, como aumento de volume por metrites e gestação adiantada, devem ser desviadas ao DIF ou o órgão deve ser apresentado em separado.

➤ LINHA E: FÍGADO

- Examinar visualmente toda a superfície do órgão e fazer a palpação.
- Incisar longitudinalmente os linfonodos hepáticos.
- Incisar longitudinalmente os dutos biliares.
- Se julgar necessário, cortar o parênquima.
- Visualização e palpação da vesícula biliar (que poderá ser apresentada destacada do órgão, desde que seja preservada sua correlação com o fígado), realizando incisões se necessário.

Quando identificada alteração que possa ter implicação sobre a carcaça e outros órgãos, deve ser desviado o fígado e os demais órgãos, carcaça e conjunto cabeça e língua correspondentes para o DIF.

✓ LINHA F: PULMÕES, CORAÇÃO, TRAQUÉIA E GLOTE

✓ Inspeção do coração:

- 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.
- “Desfolhar” (cortar em fatias, sem a sua separação completa) com a faca o músculo cardíaco a partir da base do coração até o seu ápice.

Quando identificada alteração que possa ter implicação sobre a carcaça e outros órgãos, devem ser desviados o coração, pulmões, traquéia e glote e os demais órgãos, carcaça e conjunto cabeça e língua correspondentes para o DIF.

✓ Inspeção dos pulmões, traquéia e glote:

- Examinar visualmente e por palpação a superfície dos pulmões. Inspeccionar visualmente a traqueia e a glote.
- Incisar longitudinalmente os LNs Apical, esofagiano, traqueobrônquicos e mediastinais.



- Incisar a traquéia até a bifurcação dos brônquios, expor a luz bronquial e o parênquima pulmonar.

- *LINHA G: INSPEÇÃO DOS RINS:*

- Inspecionar visualmente o órgão, analisando a sua coloração, aspecto, volume e consistência.
- Fazer a palpação do órgão.
- Incisar o parênquima renal, verificando as camadas cortical e medular, quando necessário.

Quando identificada alteração que possa ter implicação sobre a carcaça e outros órgãos, deve ser desviado o rim e os demais órgãos, carcaça e conjunto cabeça e língua correspondentes para o DIF.

- *LINHA H: INSPEÇÃO DA PARTE CAUDAL DAS MEIAS CARÇAÇAS*

- Examinar o aspecto e coloração e odor da meia carcaça.
- Visualizar articulações, massas musculares, peritônio, superfícies ósseas expostas, pleura e diafragma, verificando se há anormalidades.
- Verificar se existem contaminações ou afecções circunscritas ou generalizadas.
- Incisar os LNs Inguinais (ou Retromamários), Pré-Crurais, Ilíacos e Isquiáticos, evitando removê-los para futuras reinspeções.
- Inspecionar visualmente a cauda.
- Inspecionar testículos (quando existentes).
- A inspeção do úbere de fêmeas nulíparas pode ocorrer nessa linha.

Quando identificada alteração que possa ter implicação sobre a carcaça e outros órgãos, deve ser desviada a carcaça e os demais órgãos e conjunto cabeça e língua correspondentes para o DIF.

- *LINHA I: INSPEÇÃO DA PARTE CRANIAL DAS MEIAS CARÇAÇAS*

- Examinar o aspecto e coloração e odor da meia carcaça.
- Visualizar articulações, massas musculares, superfícies ósseas expostas.
- Verificar se existem contaminações ou afecções circunscritas ou generalizadas.
- Verificar se há aderências entre as pleuras visceral e parietal em consequência de afecções pulmonares.
- Incisar longitudinalmente os LNs Pré-Peitorais e Pré-Escapulares, evitando removê-los para futuras reinspeções.
- Remover a membrana do diafragma e incisá-lo longitudinalmente, expondo a musculatura interna.
- O diafragma também pode ser removido da carcaça e examinado da mesma forma na mesa.

Quando identificada alteração que possa ter implicação sobre a carcaça e outros órgãos, deve ser desviada a carcaça e os demais órgãos e conjunto cabeça e língua correspondentes para o DIF.

- ✓ DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL (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 verificar a localização e natureza da causa que motivou o envio das peças para o DIF.

Os instrumentos devem ser esterilizados a cada operação durante a reinspeção e toailete sanitário para evitar contaminação cruzada:

- **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 com especial atenção ao lobo apical e efetuar palpação e incisões no parênquima pulmonar. Inspecionar os brônquios. Revisão do coração, com cortes transversais na musculatura mais extensos e profundos, 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. Realizar uma incisão transversal e a espremedura dos dutos biliares. Fazer a palpação e a incisão da vesícula biliar, se necessário e se estiver presente. Realizar incisões profundas e extensas no órgão, de modo a retalhá-lo em extensa (s) lâmina (s) fina (s) e contínua (s) quando se pesquisar pela presença de parasitas ou outras alterações, sea causa de envio ao DIF foi observada na peça.
- **TRATO GASTRINTESTINAL, BAÇO, PÂNCREAS, VESÍCULA URINÁRIA, ESÔFAGO E ÚTERO:** Se possível a avaliação, deve ser realizada revisão visual e palpação, com cortes longitudinais no parênquima do baço. Efetuar palpação dos intestinos e pâncreas. Realizar uma incisão longitudinal no esôfago e avaliar criteriosamente as faces interna e externa, quando se buscar por parasitas e outras alterações; Se os intestinos forem o foco da lesão, proceder à verificação da extensão dela, praticando incisões em outros linfonodos da cadeia mesentérica; Realizar palpação da vesícula urinária e útero, quando os mesmos estiverem presentes.
- **RINS:** Revisão da peça, com incisão longitudinal, para avaliação das camadas cortical e medular, além do bacinete. Inspecionar visualmente as glândulas suprarrenais.
- **CARÇAÇA:** Avaliação do aspecto geral (nutrição, cor, articulações, ossos, medula espinhal). Inspecionar o estado das serosas. Avaliar articulações e superfícies ósseas (esternébras, vértebras, costelas, cartilagem xifóide). Avaliar a coloração da medula espinhal, em busca de icterícia e melanose. Efetuar a abertura dos vasos superficiais para observação da cor do endotélio, se presente icterícia. Cortes longitudinais do diafragma e seus pilares, para cisticercose. Revisar todos os linfonodos já incididos nas linhas de inspeção, incisando ainda mais, se necessário, os linfonodos poplíteos, supra esternal, costocervical e subescapulares (axilares), entre outros.

No caso da pesquisa de cisticercos, realizar a inspeção dos locais de eleição e na carcaça correspondente de acordo com o grau de infecção, conforme procedimentos definidos pelo DIPOA; e

✓ **INSPEÇÃO NA PRESENÇA DE LINFADENITES:**

- Pesquisar a área de drenagem do LN atingido.
- Verificar linfonodos eferentes para delimitação da área acometida.
- Após identificada a causa da alteração, a área atingida deve ser removida, dando destinação à carcaça conforme a sua apresentação.



✓ **INSPEÇÃO NA PRESENÇA DE CISTICERCOSE:**

Realizar várias incisões longitudinais nos locais de eleição (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado) de modo a expor a maior área possível para pesquisa de cistos.

- Condenar o local acometido.
- Em caso de achar quantidade inferior ao previsto no inciso I do §1º do art. 185 do Decreto nº 9.013 de 2017 (quatro cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção: músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado) não há necessidade de pesquisa na carcaça visto que a destinação já é o tratamento condicional pelo uso do frio ou calor.
- Em caso de achar cistos em quantidade igual o superior ao previsto no inciso I do §1º do art. 185 do Decreto nº 9.013 de 2017 (quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção: músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado), deve ser realizada a pesquisa nos quartos dianteiro e traseiro com cortes múltiplos e profundos, onde a destinação será dada conforme a quantidade de cistos encontrados na carcaça.

✓ **INSPEÇÃO NA PRESENÇA DE ABSCESSOS:**

Deverá ser avaliada a localização, extensão e quantidade, procedendo a:

✓ **Condenação:**

- Carcaças com repercussão e/ou alterações, incluindo caquexia, decorrentes de abscessos múltiplos em órgãos ou partes da carcaça;
- Carcaça contaminada por material purulento.

✓ **Aproveitamento Condicional:**

- Carcaça com abscessos múltiplos em órgãos ou em partes da carcaça, mas sem alterações relevantes no estado geral da carcaça. As áreas atingidas devem ser removidas;
- Carcaças com abscessos múltiplos nos pulmões.

✓ **Liberação:**

- Abscessos localizados ou múltiplos em um mesmo órgão, sem repercussão nos linfonodos ou estado geral da carcaça. As áreas/ órgãos atingidos devem ser removidos.

✓ **INSPEÇÃO NA PRESENÇA DE LESÕES PULMONARES:**

Deverá ser avaliada a forma, apresentação e extensão dos achados, procedendo a:

- ✓ **Condenação:** afecções extensas do tecido pulmonar com comprometimento da carcaça (incluindo abscesso).
- ✓ **Aproveitamento condicional:** afecções em processo de resolução com exsudato e com repercussão nos linfonodos, mas sem repercussão no estado geral da carcaça. As áreas atingidas devem ser removidas.
- ✓ **Liberação:** caso de aderências pleurais sem exsudato e sem repercussão nos linfonodos. As áreas atingidas devem ser removidas.



✓ **INSPEÇÃO NA PRESENÇA DE LESÕES SUGESTIVAS DE TUBERCULOSE:**

A suspeita é confirmada apenas por diagnóstico laboratorial, mas devem ser aplicados todos os procedimentos referentes ao destino das carcaças, independentemente de ocorrer coleta e do resultado laboratorial.

Em caso de lesões sugestivas de tuberculose deverá se proceder:

✓ **Condenação:** carcaças acompanhadas de caquexia

- Carcaças que apresentem lesões tuberculosas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa dessas partes;

- Carcaças que apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;

- Carcaças que apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

- Carcaças que apresentam lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

- Carcaças que apresentam linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição;

- Carcaças que apresentam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestivo e de seus linfonodos correspondentes, são encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos pulmões ou são encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou em suas membranas.

✓ **Aproveitamento condicional:** - achados mais localizados e limitados a linfonodos de um órgão ou no máximo a uma mesma cavidade. As áreas atingidas devem ser retiradas;

Aplicado no caso de carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do caput do art. 171 do Decreto nº 9.013 de 2017.

✓ **Liberação:** Pode ser realizada a liberação quando há apenas uma lesão discreta em um único órgão ou linfonodo e já esteja completamente calcificada. Nesse caso, deve-se remover as áreas atingidas.

✓ **INSPEÇÃO NA PRESENÇA DE SUSPEITA DE BRUCELOSE:**

➤ Destinação é dada de acordo com os achados nas linhas de inspeção e no DIF;

➤ Liberação é normal quando não se tem nenhum achado.

➤ Na inspeção *post mortem* ou em caso de lesão localizada, sem comprometimento sistêmico, desde que condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.

✓ **PROCEDIMENTOS DA INSPEÇÃO EM CASO DE OCORRÊNCIA DE EVISCERAÇÃO RETARDADA:**

➤ As carcaças sob evisceração retardada devem ser desviadas para inspeção no DIF, onde serão avaliadas



as suas características organolépticas, como coloração, odor ou outras alterações visíveis. No caso da constatação de alterações evidentes, devem ser estabelecidas restrições ao aproveitamento dos produtos na forma em que se apresentam.

- Quando julgado necessário, deverá ser considerada a aplicação do art. 495 do [Decreto nº 9.013 de 2017](#).
- O tempo total de 150 minutos decorridos desde a sangria até a evisceração é um parâmetro indicado por trabalhos científicos para caracterizar a evisceração retardada, porém considerando as diversas variáveis que influenciam tanto no processo como nas carcaças, como temperatura da sala de abate, condições estruturais e procedimentos operacionais do abatedouro, assim como as características dos animais abatidos, é possível que ocorram alterações que indiquem restrições em tempo inferior, no qual as ações devem ser direcionadas principalmente para a preservação da inocuidade do produto e da saúde pública.

✓ **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. Deverá ser observado se os animais apresentam sinais de sofrimento ou alguma restrição para o abate normal, sejam doenças ou lesões, cujo objetivo principal é a identificação de sinais ou evidências de doenças de notificação obrigatória, previstas nas listas 1 e 2 da Instrução Normativa MAPA nº 50, de 24 de setembro de 2013.

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.

Na GTA para o abate de suínos oriundos da terminação não é necessária a discriminação do sexo dos animais, porém se houver a diferenciação, esta deve ser verdadeira. Por exemplo, se for incluída informação de 20 machos imunocastrados, a GTA deve ter 20 machos informados no campo “quantidade” e devem ser recebidos no estabelecimento os 20 machos descritos.

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)

Conforme Plano Integrado de Vigilância de Doenças dos Suínos, em caso de detecção de lesões compatíveis com PSC, PSA e PRRS o serviço de inspeção oficial deve comunicar o serviço de saúde animal, ou seja, a informação deve ser repassada à IDA de jurisdição do estabelecimento para que seja realizada a investigação clínica e epidemiológica.

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: CARCAÇA;
- ✓ LINHA F: RINS;
- ✓ LINHA G: CÉREBRO.

ROTINA DAS LINHAS DE INSPEÇÃO

- ✓ *LINHA A1: CABEÇA E LINFONODOS DA PAPADA*
- ✓ *CABEÇA:*
 - Inspeccionar visualmente todas as partes da estrutura, inclusive as cavidades bucal e nasal.
 - Incisar, em corte sagital, os masseteres e pterigóideos praticando incisões extensas e profundas de modo a oferecer o máximo de superfície à exploração de cisticercose e sarcosporidiose.
 - Incisar, no sentido longitudinal, os nodos linfáticos parotídeos e as glândulas parótidas, acompanhando sempre com a vista, atenciosamente, a penetração progressiva do fio da faca na parte objeto de exame, para melhor encontrar e localizar as lesões, regra que deve ser sistematicamente seguida na inspeção de qualquer peça por incisão à faca.
 - Observar a cor das mucosas.
- ✓ *PAPADA:*
 - Inspeccionar externa e internamente de forma visual, buscando encontrar possíveis lesões, verificando a coloração do tecido adiposo da região cervical.
 - Incisar longitudinalmente os nodos linfáticos cervicais, retrofaríngeos e mandibulares, usando faca e gancho de inspeção.
- ✓ *LINHA A: ÚTERO*
 - Examinar visualmente e por palpação nas bandejas de vísceras brancas.
- ✓ *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*
- ✓ *CORAÇÃO:*
- Examinar visualmente o coração e o pericárdio.
- Incisar o saco 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.
- ✓ *LÍNGUA*
- 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*
- ✓ *PULMÃO*
- 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.
- ✓ *FÍGADO*
- Examinar visualmente e por palpação o fígado.
- Cortar transversalmente e comprimir os ductos biliares.
- Incisar longitudinalmente os LNs Hepáticos.
- Inspeccionar visualmente e por meio de palpação, a vesícula biliar, incisando-a, se necessário, e separadamente, em local próprio.
- ✓ *LINHA E: CARÇAÇA*
- Examinar visualmente as partes interna e externa da meia carcaça, avaliando aspecto, cor, nutrição, pele, serosas, ossos e massas musculares.
- Verificar se há anormalidades nas articulações e massas musculares, realizando incisões quando necessário.
- 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 (pesquisa para parasitoses).
- Inspecionar se existem contaminações de origem gastrointestinal ou biliar, contusões, abscessos, hemorragias ou edemas circunscritos, ou generalizados.
 - 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.
- Incisar, quando necessário, a gordura perirrenal, visando a pesquisa de estefanurose.
- 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 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.
- ✓ **CARCAÇA:** Avaliação do aspecto geral (nutrição, cor, articulações, ossos, medula espinhal, tecido adiposo da cobertura). Revisão dos LNs já incisados mais os Pré-Crurais, Poplíteos, Iílicos, 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. As fraturas ocasionadas por choque (fraturas lombo-sacrais) devem ser retiradas.

8.5. Inspeção em Aves

8.5.1. Ante Mortem



8.5.1.1. Documentação

Todo lote de aves deverá possuir seu respectivo Boletim Sanitário (ANEXO XXVII). 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.

Nos casos em que ocorrer divergência entre a quantidade de animais recebidos e o informado na GTA, sendo o número de animais recebidos maior, sendo comprovada a procedência, após as devidas ações fiscais, o lote poderá ser abatido. Caso ocorra dúvidas em relação à procedência dos animais, a IDA deve ser notificada para definição da destinação dos animais.

Nos casos em que não houver possibilidade de segregação do lote até a finalização da apuração pelo responsável pela emissão da GTA (IDA ou médico veterinário habilitado para emissão da GTA de aves) com a regularização da situação cadastral, considerando as questões de bem-estar animal, o SIE poderá, em acordo com o abatedouro, proceder à avaliação clínica dos animais em exame *ante mortem* e, não havendo suspeitas de ordem sanitária, autorizar o abate do lote em separado. Os produtos obtidos ficarão apreendidos até a definição da destinação pela IDA.

Nos casos em que a carga for recebida sem GTA e ocorrendo a impossibilidade de identificação de procedência, os animais devem ser destinados ao abate em separado (final do abate) e todos os produtos gerados devem ser destinados à destruição, não cabendo envio para aproveitamento em estabelecimentos fabricantes de farinhas e produtos gordurosos destinados à alimentação animal, uma vez que se desconhece a situação farmacológica desses animais, em especial quanto às drogas utilizadas, o respeito aos prazos de carência, o uso realizado conforme a bula e o não uso de fármacos proibidos, o que traz risco potencial de resíduos nesses produtos de abate, o que, por sua vez poderia contaminar toda a cadeia.

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

- a) O cumprimento da [Instrução Normativa n° 020/2016](#): lotes positivos para salmonela serão abatidos em separado (abate de emergência mediato), em alguns casos haverá tratamento condicional. Será solicitado ao Serviço de Inspeção de destino a comprovação da ciência e aceite para o abate de lote positivo;
- b) 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;
- c) 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;
- d) Avaliação da mortalidade do lote seguindo os limites fixados em legislação de saúde animal;
- e) No caso de abate de aves de descarte, a GTA para esta finalidade deve ser emitida obrigatoriamente por MVO. A emissão de GTA fica condicionada à comprovação pelo abatedouro quanto à disponibilidade para o recebimento e abate das aves. Para tanto, o Programa Estadual de Sanidade Avícola recebe as confirmações de agendamento de abate e envia para as IDAs locais das granjas avícolas;
- f) Sempre que necessária a realização de necropsia deve ser emitido um laudo e arquivado em pasta específica;
- g) O(A) MV deve fazer diariamente o encerramento do Boletim Sanitário.



8.5.1.2. 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, coloração e conformação da crista e barbelas, conformação dos olhos, narinas, orofaringe, penas, pele, cloaca, articulações e patas), 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 Síndrome Respiratória e Nervosa das aves (SRN)

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

Deve-se observar na inspeção *ante mortem* se há sinais clínicos neurológicos, respiratórios ou digestórios e/ou se há presença de aves moribundas ou mortas na plataforma de recepção, compatíveis com SRN. Essa avaliação é discricionária do médico veterinário do serviço de inspeção oficial, observados os critérios clínicos e epidemiológicos das doenças. Na constatação desses sinais, deve ser notificada, imediatamente, a IDA mais próxima, preferencialmente por meio telefônico para celeridade, visando rápido atendimento (investigação clínica e epidemiológica) para atendimento no abatedouro. Quando o MVO descartar a suspeita de SRN, a investigação será concluída e as aves liberadas para o abate.

Observação: para fins de enquadramento como caso suspeito de SRN baseado somente em taxa de mortalidade (*mortalidade maior ou igual a 10% em até 72 horas em quaisquer estabelecimentos de criação de aves de produção comercial ou em um único galpão do núcleo de estabelecimentos avícolas comerciais ou de reprodução*), deve ser considerado o declarado por meio do Boletim Sanitário do lote enviado para abate. A taxa de mortalidade no transporte das aves por si só não enquadra necessariamente o lote como suspeito de SRN, devendo fazer parte de uma avaliação técnica discricionária do médico veterinário do serviço de inspeção oficial responsável, o qual poderá intensificar a inspeção das aves, observando demais critérios clínicos e epidemiológicos.

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

Após a chegada das aves ao abatedouro, diante de não conformidade decorrente de ausência de notificação de caso suspeito nos estabelecimentos avícolas, em decorrência de possível mortalidade que viole os limites estabelecidos pelo Departamento de Saúde Animal, adicionalmente, a IL deverá comunicar o ocorrido ao serviço de saúde animal da IDA correspondente para conhecimento e adoção das medidas administrativas cabíveis.

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

Quando o serviço de saúde animal descartar a suspeita de SRN, a investigação deverá ser concluída e as aves liberadas para o abate, sem coleta de amostras. O serviço de saúde animal emitirá documento específico (Termo de Vigilância Passiva - Aves) para o abatedouro e para o SIE, e registrará a notificação e a investigação.

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



- Abate do lote suspeito em separado, conforme artigo 91 do [Decreto nº 9.013, de 2017](#);
- Apreensão cautelar dos produtos do lote suspeito e daqueles com risco de contaminação cruzada e disseminação da doença, conforme artigo 495 do Decreto nº 9.013, de 2017; e
- Determinação imediata da limpeza e desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter sido contaminados, conforme artigo 92, Decreto nº 9.013, de 2017.

O serviço de saúde animal, após conclusão da investigação como caso descartado de IA e DNC, Comunicará ao SIE a conclusão da investigação de suspeita de IA e DNC, com vistas à liberação dos produtos e levantamento de eventuais restrições.

8.5.3. Post Mortem

LINHAS DE INSPEÇÃO

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

Quando forem removidos pés e/ou cabeças na seção de escladagem e depenagem deve ser realizada a “Pré-Inspeção”: visualização e, se necessário, palpação das carcaças fechadas e desprovidas de suas penas.

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, fígado, 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.

8.5.3.2. 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.

- ✓ *FRANGO CAIPIRA, COLONIAL OU DE CAPOEIRA*



- Os abatedouros devem, preferencialmente, ser exclusivos para este tipo de abate ou, quando isso não for possível, estabelecer turnos específicos sob controle do serviço de inspeção sanitária oficial. Devem existir procedimentos de separação e identificação dos lotes de "frango caipira, colonial, capoeira congelado", "frango caipira, colonial, capoeira resfriado", "galinha caipira, colonial, capoeira congelada", "galinha caipira, colonial, capoeira resfriada" e seus respectivos cortes, miúdos comestíveis, processados e derivados em relação aos demais lotes de aves abatidas, em todas as etapas que envolvem o carregamento, transporte, pré-abate, abate, cortes, embalagem, armazenagem e comercialização.
- Em abatedouros onde há frangos convencionais, antes do abate de aves criadas como "frango caipira, colonial, capoeira congelado", "frango caipira, colonial, capoeira resfriado" e seus respectivos cortes, miúdos comestíveis, processados e derivados, devem ser realizados procedimentos de higienização de equipamentos, por exemplo, troca de água da escaldadeira, pré-chiller e chiller.
- A empresa e/ou produtores devem manter os documentos que comprovem a rastreabilidade do produto, inclusive nos programas de autocontrole.
- Deve estar descrito no boletim sanitário que as aves foram criadas neste sistema de produção.

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 contínuas, por exemplo.

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 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 espaçosinterdigitais.
 - 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: CARCAÇA – PARTE CAUDAL**
 - Examinar visualmente a parte caudal da carcaça, interna e externamente.
 - Incisar os LNs Pré-Crurais, Inguinais e Ilíacos.
 - Em cordeiros é facultativa a incisão dos LN Pré-Crurais e Inguinais.
 - Palpar os LNs Isquiáticos.
- ✓ **LINHA I: CARCAÇA – 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, 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 cisticercoseetc.), 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 01](#) e a [Planilha de Fiscalização – PLA 02](#). Se necessário, podem ser emitidos outros documentos, como RNCs, AIs etc. As ações fiscais, tais como RNCs e autuações cabem exclusivamente ao FEA. Caso a inspeção seja realizada por MV de apoio, este(a) 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, 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, seqüestro 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. Não será aplicada medida cautelar quando a não conformidade puder ser sanada durante a ação de fiscalização.

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. Liberação de Atividades

A IL deve estar presente no 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 01](#).

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 para dia posterior. Recomenda-se que a planilha seja personalizada, por estabelecimento, com todas as seções inseridas no campo correspondente.

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 pode 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. Neste caso, 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 XXVI](#)).

9.2. Atividades de Fiscalização



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 02](#).

Os PACs onde forem identificadas não conformidades devem ser marcados na primeira coluna da planilha com um “X”. Na terceira, quarta e quinta coluna deve ser registrado se ocorreu o monitoramento e ação corretiva do estabelecimento, marcando “C” quando o monitoramento e a ação corretiva tiverem sido efetuados e “NC” quando o estabelecimento não identificar a NC no monitoramento e/ou se não for adotada ação corretiva ou se esta não for adequada. A critério da IL, conforme avaliação da gravidade e reincidência, eventuais desvios identificados e corrigidos adequadamente pela própria empresa não serão registrados como NCs. As NCs encontradas devem ser numeradas e descritas no campo “**DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE E AÇÃO FISCAL**”, acrescidas de ações fiscaise nova verificação (com horário).

As demais atividades de fiscalização que tenham sido desempenhadas pela IL devem ser informadas no campo específico da Planilha de Fiscalização – PLA 02.

Não conformidades recorrentes devem levar à verificação adicional do respectivo PAC, com avaliação documental e “*in loco*” e registro no [RASI](#).

Conforme [Ordem de Serviço 004/2023 - DIPOA](#), a IL deverá avaliar os aspectos gerais do estabelecimento (RASI – Anexo I) pelo menos uma vez a cada semestre e cada um dos PACs, pelo menos uma vez ao ano (RASI – Anexo II). O RASI deverá receber a identificação do SIE, numeração sequencial por estabelecimento, e deve ser arquivado na pasta 07.

✓ 9.3. Plano de Verificação Oficial

O Plano de Verificação Oficial ([ANEXO IX](#)) deve ser fixado no mural da sede da IL, contendo as datas referidas para as atividades desenvolvidas, para o seu controle e apresentação nas auditorias do SIE.

Tanto o PPHO, quanto a avaliação dos PACs e as demais atividades de fiscalização devem ser realizadas, considerando a complexidade, o porte e o risco associado ao estabelecimento.

As frequências preconizadas para as atividades de fiscalização podem ser conferidas no quadro abaixo.

Quadro 1: Frequência de Atividades de Fiscalização

Atividade	FREQUÊNCIA
RASI anexo I – AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	Pelo menos 1x ao semestre
RASI anexo II – PROGRAMAS DE AUTOCONTROLES - PAC:	Todos pelo menos 1x ao ano
RASI anexo III – AVALIAÇÃO DA EQUIPE DE INSPEÇÃO LOCAL – IL	Trimestral
RASI anexo V – ANÁLISE DE ROTULAGEM – IL	Todos os produtos pelo menos 1x ao ano
Avaliação lançamentos da produção no SDA	Mensal
Análises Oficiais	Conforme cronograma e/ou critério da IL



✓ 9.4. Programas de Autocontroles (PACs)

A verificação oficial dos programas de autocontrole consiste na verificação *in loco* dos procedimentos, atividades do estabelecimento buscando comparar os resultados obtidos pela inspeção com os registrados pelo 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 recorrências 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: exigência de 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 PACs abaixo discriminados são os programas de autocontrole determinados como obrigatórios, conforme o [Of. Circular nº 009/2023 - DIPOA/DDA/SEAPI](#).

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.

PACs

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



- ✓ PAC 09 – Procedimentos sanitários das operações – PSO;
- ✓ PAC 10 – Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
- ✓ PAC 11 – Controle das temperaturas;
- ✓ PAC 12 – Calibração e aferição dos instrumentos de controle do processo;
- ✓ PAC 13 - Testes microbiológicos e físico-químicos;
- ✓ PAC 14 – Abate humanitário;
- ✓ PAC 15 – Rastreabilidade e Recall;
- ✓ PAC 16 – Treinamento de funcionários;
- ✓ PAC 17 – Controle de fraudes;
- ✓ PAC 18 – APPCC;
- ✓ PAC 19– Material Específico de Risco – MER;

A frequência das verificações deve garantir que os programas de autocontrole sejam avaliados considerando a realidade de cada estabelecimento e executadas pelo menos uma vez ao ano, 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. PAC 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.

- ✓ Verificar se há informações sobre os lubrificantes utilizados em rolamentos ou outros equipamentos que possam entrar em contato com os produtos e se há informação sobre o grau alimentício destes lubrificantes.
- ✓ 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 foi contemplado um cronograma para a manutenção preventiva de todos os setores e equipamentos, aberturas, piso, teto, forro, portas e janelas, vestiários, sanitários, barreiras sanitárias, e se o estabelecimento industrial cumpre com a frequência estipulada no cronograma.
- ✓ Verificar se existem procedimentos de monitoramento que possam identificar as situações emergenciais que exigem medida imediata.
- ✓ 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 se ações corretivas adequadas foram tomadas.

9.3.2. PAC 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).
- ✓ Verificar se no programa estão previstos os equipamentos utilizados para climatização e para a exaustão dos ambientes.
- ✓ 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 predispõem 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 verificadora empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

9.3.3. PAC 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.
- ✓ Verificar se foram descritos no programa todas as condições que se referem à iluminação e à intensidade da iluminação, o controle e a frequência com que são realizadas as medições, bem como as medidas preventivas e corretivas sobre não conformidades nas condições estipuladas pelo estabelecimento.

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. PAC 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.
- ✓ Verificar se há informações sobre a origem da água a ser utilizada no estabelecimento e sobre a possibilidade de alternativas de recebimento de água em caso de não conformidades no abastecimento.

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). Se o cloro residual livre estiver abaixo de 0,2 ou acima de 5 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.
- ✓ Verificar se há informações sobre os equipamentos utilizados para a cloração da água, como o dosador de cloro, por exemplo, e o respectivo sistema de alerta utilizado (luminoso e/ou sonoro) quando detectadas dosagens divergentes do estabelecido.
- ✓ 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 e se estão contemplados no programa.
- ✓ Verificar se no programa há descrição do tipo de proteção utilizada sobre a fonte de água, canalização e reservatório, contra qualquer tipo de contaminação, assim como as condições dos reservatórios de água (rachaduras, tampas, limpeza), se a localização permitir.
- ✓ Verificar qual a forma de manutenção e de higienização dos reservatórios de água e gelo, avaliando o procedimento operacional e o cronograma de procedimentos, se isto já não estiver descrito em outro programa de autocontrole.



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. PAC 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.
- ✓ Verificar se o programa descreve como e para onde se dará o seu escoamento. Se há descrição sobre a declividade dos pisos e o controle do sistema de recolhimento das águas residuais, com monitoramento, medidas preventivas e corretivas.

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 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. PAC 06 – Controle integrado de pragas

Objetivo

- ✓ Verificar se o controle de pragas proposto pelo estabelecimento é eficaz, evitando o acesso, 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 há informação sobre as principais pragas que serão monitoradas, de acordo com as características do estabelecimento e seu entorno, e se o programa descreve todas as substâncias químicas e biológicas ou métodos físicos, como armadilhas, utilizados no controle de pragas do estabelecimento. As substâncias devem ter seu uso aprovado pelo órgão público competente.
- ✓ 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 o programa estabelece procedimentos de monitoramento capazes de identificar situações emergenciais que exigem medida imediata, bem como prevê as medidas preventivas e corretivas sobre estas situações emergenciais.
- ✓ 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. PAC 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”

- ✓ Verificar se as substâncias e produtos químicos utilizados para os procedimentos estão informadas e se possuem registro junto ao órgão regulador da saúde competente, com seu uso autorizado para indústrias de alimentos. Verificar se as respectivas fichas técnicas destas substâncias constam anexadas ao programa.
- ✓ Para estabelecimentos de inspeção permanente esta verificação é diária, conforme descrito na seção referente à planilha de liberação de atividades.
- ✓ 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, preferencialmente, 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 PAC 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 constatam 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 o programa contempla todos os procedimentos de limpeza e sanitização que serão executados antes das operações (pré-operacionais) e durante as operações (operacionais), bem como se há a descrição de todos os equipamentos que entram em contato com os produtos a serem verificados no PPHO operacional.
- ✓ Verificar se há descrição detalhada dos procedimentos realizados para a limpeza e higienização de todas as instalações, equipamentos e utensílios utilizados no processo industrial (aplicação das substâncias, tempo de contato, enxágue etc.) e se há correlação com todos os equipamentos informados no programa de manutenção.
- ✓ 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 verificadora empresa e se ações corretivas e preventivas tomadas foram adequadas.

9.3.8. PAC 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. PAC 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, toailete 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 o programa apresenta os procedimentos de limpeza e de utilização dos equipamentos, utensílios e instrumentos de trabalho durante as operações industriais nas diversas seções do estabelecimento, com a identificação de todas as superfícies que têm contato direto com a matéria-prima ou com os produtos. Bem como, se há a descrição de todas as operações de forma a prevenir contrafluxos e contaminação cruzada de matéria-prima, produtos e insumos.
- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.
- ✓ Verificar se há a descrição do fluxo de cada etapa do processo, para que possam ser identificadas eventuais não conformidades operacionais que possam comprometer a condição higiênico-sanitária do produto. Deve ser prevista a separação dos produtos comestíveis dos não comestíveis, bem como a respectiva identificação dos recipientes ou contentores.
- ✓ 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 verificadora empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.
- ✓ Verificar se há uma avaliação sobre a eficiência dos procedimentos descritos no PSO.

9.3.10. PAC 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 os ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, fracionados ou não, são permitidos e estão devidamente identificados até o local de preparação do produto, permitindo a rastreabilidade dos mesmos e avaliação de seu uso.
- ✓ Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional.
- ✓ 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 verificadora 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. PAC 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 avariação 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 está descrita a maneira como será realizado o controle das temperaturas de todos os ambientes industriais, etapas do processo produtivo, e de matéria-prima e produtos, as



formas de registro, frequência, medidas de controle e medidas preventivas e corretivas em caso de não conformidades.

- ✓ 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 verificadora empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

9.3.12. PAC 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 verificadora empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

9.3.14. PAC 13 – Testes microbiológicos e físico-químicos

Objetivos

- ✓ Avaliar os procedimentos referentes às análises de autocontrole (água de abastecimento, produtos, matéria-prima, suaves 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 desuabe 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 se a frequência de realização destas análises assegura a conformidade dos produtos. E, se há descrição das medidas de controle.
- ✓ 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 o estabelecimento realiza a análise crítica dos resultados das análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo.
- ✓ 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 estão descritas as medidas adotadas pela empresa também frente a resultados oficiais não conformes e se a empresa aplica o correto destino aos produtos que apresentaram não conformidades, adotando as devidas medidas corretivas e medidas de controle para evitar a recorrência destas não conformidades.
- ✓ 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. PAC 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 esfola, estão de acordo com o plano descrito, bem como atendem aos princípios de BEA dispostos na [Portaria 365/2021](#) e suas alterações.
- ✓ 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 Seção de Bem estar Animal.
- ✓ 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 o programa descreve os indicadores fisiológicos e comportamentais sob o ponto de vista humanitário.
- ✓ Verificar se há definição do período de jejum previsto para as espécies a serem abatidas.
- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.
- ✓ Verificar se nos registros de monitoramento estão contemplados os parâmetros estabelecidos para o método de insensibilização utilizado.
- ✓ 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 verificadora empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

9.3.15. PAC 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 se o programa descreve qual o conceito de lote que será utilizado pelo estabelecimento.
- ✓ Verificar se o estabelecimento descreve todos os procedimentos de rastreabilidade desde a recepção da matéria-prima (lote, formulação, padrão de conformidade, controle de ingredientes, controle de expedição, entre outros) com identificação de rastreabilidade de seus fornecedores, até a chegada do produto ao consumidor final.
- ✓ Verificar se o programa contempla situações em que procedimentos de recolhimento serão necessários, especificando todas as medidas que serão realizadas no momento do recolhimento.
- ✓ Verificar se há descrição dos procedimentos do estabelecimento em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada. No caso de impossibilidade de recolhimento de lotes não conformes, se consta no programa de autocontrole a forma de comunicação aos órgãos de fiscalização oficiais.
- ✓ Verificar o atendimento à RDC nº 655 de 24/03/2022 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. PAC 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 verificadora empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

9.3.17. PAC 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); *drip test* (produto congelado pronto – bimestral em laboratório e semanal no estabelecimento) e teor de água (cortes, de acordo com a [Ordem de Serviço nº 002/2023](#) – DIPOA e [Portaria nº 557, de 30 de março de 2022](#) – 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. Caso haja divergências, o lote deve ser sequestrado até que a NC seja corrigida.

Verificação documental

- ✓ Verificar se o programa contempla registro e monitoramento do controle de formulações, medidas corretivas e preventivas, a fim de evitar que seus produtos sejam elaborados em desacordo com a formulação aprovada.
- ✓ Verificar se o programa contempla medidas preventivas, corretivas e destinação adequada



para os produtos nos casos em que sejam constatados erros de fabricação ou formulação.

- ✓ 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. PAC 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 pelo estabelecimento enquanto este é realizado pelo funcionário responsável ou fazer a mensuração direta do parâmetro.
- ✓ Avaliar se todos os perigos estão listados para cada produto e se há embasamento técnico e científico para mitigar os riscos envolvidos.

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.

9.3.19. PAC 19 – SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MER

Objetivos

- ✓ Avaliar se o abatedouro de bovinos está realizando a identificação, remoção, segregação e a inutilização do MER conforme o previsto na legislação vigente, contemplando medidas mitigadoras de contaminação cruzada, e demais medidas corretivas e preventivas.

Verificação “in loco”

- ✓ Observar, na etapa de insensibilização, no caso de uso da pistola de dardo cativo penetrante, se estão previstos e sendo executados os controles para remoção e inutilização dos eventuais resíduos do encéfalo dispersos na cabeça, na carcaça e no ambiente. Ainda, de acordo com a



[Portaria MAPA nº 651 de 2022](#), é proibida a utilização de equipamento de insensibilização com injeção de ar ou gás comprimido na caixa craniana.

- ✓ Na etapa de separação da cabeça da carcaça, observar quais são os controles para prevenir a contaminação dos músculos por fragmentos de medula espinhal.
- ✓ Verificar se os olhos e o encéfalo estão sendo removidos de forma adequada e em local provido de recipiente e instrumentos identificados para coleta do MER.
- ✓ Na etapa da divisão da carcaça, observar a abertura do canal medular e a remoção da medula espinhal, se todos os fragmentos estão sendo segregados e posteriormente inutilizados, mesmo os que caírem ou se misturarem às esquirolas ósseas.
- ✓ Observar se está sendo realizada a remoção e segregação do íleo distal (70 cm) para sua posterior inutilização e se o procedimento de remoção é realizado em local provido de recipiente e instrumentos identificados para coleta do MER.
- ✓ Os procedimentos de segregação e destinação do MER devem contemplar as carcaças, vísceras, cabeças e as partes condenadas na linha de inspeção ou no DIF, destinadas a aproveitamento condicional e os animais submetidos à necropsia. O MER não pode ser removido antes da realização da inspeção *post mortem* dos animais e de suas partes.
- ✓ Verificar se está sendo realizada a correta pesagem e destinação do MER.

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. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como determinado na legislação vigente, semestralmente devem ser realizadas auditorias sobre o Serviço de Inspeção Local, avaliando o trabalho da IL. Em caso de NC esta deverá expedir em resposta ao RASI, um plano de ação com as ações corretivas propostas ([ANEXO XX](#)), melhorando assim a qualidade e a padronização do Serviço de Inspeção Estadual. O RASI da auditoria do SIE deverá ser enviado à DIPOA.

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.

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 protocolo-dipoa@agricultura.rs.gov.br.



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 – Inspeção 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
MTSE – Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento
MV – Médico(a) Veterinário(a)
MVO – Médico(a) Veterinário(a) Oficial
NC – Não conformidade
NF – Nota Fiscal
PAC – Programa de autocontrole
POP – Procedimento Operacional Padrão
PPHO – Procedimento Padrão de Higiene Operacional
PROA – Processos Administrativos e-Gov
PSO – Procedimentos Sanitários Operacionais
RASI - Relatório de Atividades do Serviço de Inspeção Estadual
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
SEAPI – Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação
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



10. REVISÕES

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

VERSÃO	DATA DA REVISÃO	ALTERAÇÕES
5.0	13/11/2020	Revisão Geral
6.0	MARÇO/ABRIL 2024	Revisão Geral



11. ANEXOS

ANEXO I	Ficha do Estabelecimento - Abatedouro
ANEXO II	Modelo de Etiqueta Pastas AZ
ANEXO III	Capa para Arquivo Morto
ANEXO IV	Etiqueta para Arquivo Morto
ANEXO V	Ofício
ANEXO VI	Memorando
ANEXO VII	Relatório de Não Conformidade - RNC
ANEXO VIII	Cronograma-de-obras
ANEXO IX	Plano Verificacao Oficial
ANEXO X	Auto de Infração
ANEXO XA	Auto de Apreensão e ou Inutilização
ANEXO XI	Histórico da Infração
ANEXO XII	Termo de Fiel Depositário
ANEXO XIII	Liberação de Fiel Depositário
ANEXO XIV	Suspensão Cautelar de Expedição
ANEXO XV	PLA 1 - Planilha de Liberação de Atividades
ANEXO XVI	PLA 02 - Planilha de Fiscalização
ANEXO XVII	Certificado Sanitário
ANEXO XVIII	Laudo de Condenação
ANEXO XIX	Laudo de Abate Sanitário
ANEXO XX	Plano de Ação IL
ANEXO XXI A	Requisição de Análise Oficial - Água
ANEXO XXI B	Requisição de Análise Oficial - Produto
ANEXO XXII A1	Ficha de Inspeção Ante mortem
ANEXO XXIII A2	Ficha de Inspeção Ante mortem - Aves
ANEXO XXIII D	Ficha de Inspeção Post Mortem - DIF - AVES
ANEXO XXIV A1	Ficha de Inspeção Post Mortem
ANEXO XXIV A2	Ficha de Inspeção Post Mortem – DIF
ANEXO XXIV A3	Ficha de Inspeção Post Mortem - Pré-inspeção - AVES
ANEXO XXV	Registro de Treinamento
ANEXO XXVI	Controle de lacres para abatedouro
ANEXO XXVII	Boletim Sanitário
ANEXO XXVIII	Planilha de Controle de Absorção de Água em Carcaças de Aves
ANEXO XXIX	Planilha de Controle de Drip Test em Carcaças de Aves
ANEXO XXX	Protocolo de Documentos
ANEXO XXXI	Controle de Aproveitamento Condicional
ANEXO XXXII	Controle de RNCs



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 Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. Disponível em: [htt](#)

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. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 50, DE 24 DE SETEMBRO DE 2013. Disponível em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/saude-animal-e-vegetal/saude-animal/arquivos-das-publicacoes-de-saude-animal/Listadodoencasanimaisdenotificacaoobligatoria.pdf>

Rio Grande do Sul. Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural. Instrução Normativa SEAPDR nº 36 de 19/07/2021. Disponível em <https://www.diariooficial.rs.gov.br/diario?td=DOE&dt=2021-07-19&pg=147>

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria nº 365, de 16 de julho de 2021. Aprova o Regulamento Técnico de Manejo Pré-abate e Abate Humanitário e os métodos de insensibilização autorizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Disponível em <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-365-de-16-de-julho-de-2021-334038845>

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Secretaria de Defesa Agropecuária. PORTARIA SDA/MAPA 864, DE 31 DE JULHO DE 2023. Altera a Portaria SDA Nº 365, de 16 de Julho de 2021, que aprova o Regulamento Técnico de Manejo Pré-Abate e Abate Humanitário e os métodos de insensibilização autorizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Disponível em <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-sda/mapa-864-de-31-de-julho-de-2023-49987195>

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Secretaria de Defesa Agropecuária. PORTARIA SDA Nº 744, DE 25 DE JANEIRO DE 2023. Aprova a nomenclatura de produtos de origem animal, não formulados, em natureza e comestíveis, para as espécies de açougue. 2023. Disponível em <https://www.in.gov.br/web/dou/-/portaria-sda-n-744-de-25-de-janeiro-de-2023-460782093>

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Secretaria de Defesa Agropecuária. PORTARIA SDA/MAPA Nº 871, DE 10 DE AGOSTO DE 2023. Disponível em <https://www.in.gov.br/web/dou/-/portaria-sda/mapa-n-871-de-10-de-agosto-de-2023-503014935>



BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. PORTARIA SDA Nº 651, DE 8 DE SETEMBRO DE 2022. Aprova os procedimentos de vigilância e mitigação do risco da Encefalopatia Espongiforme Bovina - EEB nos estabelecimentos de abate. Disponível em <https://www.in.gov.br/web/dou/-/portaria-sda-n-651-de-8-de-setembro-de-2022-428644742>

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. PORTARIA Nº 557, DE 30 DE MARÇO DE 2022. Aprova os parâmetros para avaliação do teor total de água contida em carcaças e cortes frango. Disponível em <https://www.in.gov.br/web/dou/-/portaria-n-557-de-30-de-marco-de-2022-389824103>

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de bovinos e bubalinos e seus derivados em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF). 2023. Disponível em https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/manual_bovinos

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Manual de procedimentos de inspeção com base em risco para abatedouro de suínos em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF). 2024. Disponível em https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/manual_ibr_suinoss

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de aves e derivados em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF). 2021. Disponível em <https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/manual-inspe%C3%A7%C3%A3o-aves>

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Manual de mapas estatísticos do SIF. 2022. Disponível em https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/manual_mapas_estatisticos_pgasigsif

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Manual de auditoria em estabelecimentos sob inspeção permanente. 2023. Disponível em https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/manual_auditoria_sifpermanente

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-animais/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. [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. Ministério da Saúde. [Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 655/2022](#), de 24 de 03 de 2022. Dispõe sobre o recolhimento de alimentos e sua comunicação à ANVISA e aos consumidores. Disponível em https://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/6414416/RDC_655_2022_.pdf/4109271b-3397-45f1-8ae0-a2668b63ba92

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.

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. Instrução Normativa Seapi nº 20/2023. Estabelece instruções complementares à aplicação de penalidades em infrações de trânsito, relacionadas a animais de peculiar interesse do Estado, no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul. 2023. Disponível em <https://www.diariooficial.rs.gov.br/diario?td=DOE&dt=2023-12-19&pg=965>

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.

