



<b>POP – PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO</b> <b>POP 05</b> <b>ESTABELECEMENTOS DE INSPEÇÃO PERMANENTE</b>		<b>Página: 01 a 05</b>
<b>Elaborado em:</b>	<b>Versão: 01</b>	

## 1. OBJETIVO

O objetivo deste manual é orientar a execução das atividades de inspeção e fiscalização em abatedouros frigoríficos no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) assegurando a eficácia dos controles oficiais e promovendo a uniformidade dos procedimentos executados pelos servidores do SICISGA.

### 1.2 ABRANGÊNCIA

Esse POP servirá de guia aos servidores do SIM na execução de suas atividades de inspeção e fiscalização de abatedouros frigorífico.

## 2. PROCEDIMENTO

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

A inspeção e fiscalização em estabelecimentos de abate deve abranger requisitos da inspeção tradicional e de autocontroles, sendo realizada em caráter permanente em atendimento ao artigo 11 do Decreto nº 9.013, de 2017.

### 2.1 INSPEÇÃO ANTE MORTEM

O veterinário responsável pelo abate deverá comparecer no estabelecimento no mínimo 30 minutos antes da hora marcada para o início do trabalho para realizar a verificação documental e o PPHO.

Para o início do abate, o serviço de inspeção oficial deve estar de posse da Papeleta de comunicação de abate (ANEXO 6 DO POP 01) 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 inspeção. Junto ao informativo devem ser entregues todas as GTAs correspondentes aos lotes informados e eventuais documentos complementares.

Observar os seguintes itens na documentação: série e número da GTA; procedência (Nome/Município); destino (Estabelecimento/Código do Estabelecimento); estratificação (Espécie/Categoria/Faixa/Sexo/Quantidade); emissão (Data Emissão/Validade); finalidade (abate), observações (outras informações pertinentes).

Observar se a distância e data de emissão da GTA é compatível com a chegada dos animais ao abatedouro e avaliar o tempo de descanso dos animais e se a chegada destes está dentro do prazo de validade da GTA. Caso haja divergências, verificar os dados da nota fiscal para avaliar a possibilidade de erro do serviço oficial na emissão da GTA.

Nessa mesma planilha são anotadas as informações da inspeção *ante mortem*, a verificação se animais dos lotes foram inspecionados e considerados saudáveis ou não no exame ante mortem, e a determinação do SIM para liberação do abate normal, ou se necessário o abate de emergência imediata ou mediata ou ainda o sequestro de animais no caso de suspeita de enfermidade infectocontagiosa. Após conferência rubricar, datar e dar visto na GTA.

Em caso de divergências entre informações das GTAs emitidas com finalidade de abate e dos animais recebidos no abatedouro frigorífico deve-se proceder como descrito no ANEXO I do Ofício Circular Conjunto N° 01/2021/DAS/DIPOS/DAS/MAPA e dar ciência a IDA- Inspetoria de Defesa Agropecuária local e enviar através de ofício a “ Notificação de Fiscalização de Trânsito em Estabelecimentos Industriais” em formulário fornecido pela IDA. A inspeção *ante mortem* será realizada somente após a avaliação documental.

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

Uma vez obtidas as informações sobre os lotes de animais recebidos, será realizado o exame clínico para determinar a condição de saúde dos animais. O exame deverá ser feito em um local que permita a completa visualização de todos os animais alojados nos currais de abate.

Sempre que o SI constatar a necessidade do abate de emergência, sem indícios de nenhuma doença ou lesão que implique no abate em separado, esses animais serão destinados de imediato para o abate. Para isso, a empresa deverá providenciar meios de transporte e de acesso desses animais à sala de abate.

Quando constatada a existência de doenças de notificação obrigatória, conforme disposto na Instrução Normativa MAPA n° 50 de 2013 e art. 92 do Decreto n° 9.013 de 2017 ou as que vierem substituí-las ou alterá-las o SVO deverá ser comunicado, os animais suspeitos deverão ser isolados e o lote será mantido sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

Verificar a estrutura dos currais, se há iluminação suficiente, observar questões de abate humanitário (capacidade dos currais, água limpa com nível constante e a disposição, currais íntegros sem saliências que possam provocar lesões nos animais). Após a verificação e inspeção *ante mortem*, o lacre deverá ser conferido e poderá ser retirado pelo SI, lembrando de anotar o número na planilha de controle de lacres PLA 07 (Anexo 9 do POP 01) e rubricar.

Quando da impossibilidade de abater todo o lote no mesmo dia, deve ficar descrito na GTA o número de animais abatidos. Nesse caso, o SI deve verificar o oferecimento de alimentação aos animais.

## **2.2 PPHO PRÉ-OPERACIONAL**

A planilha (ANEXO 5 DO POP 01) será utilizada apenas para estabelecimentos sob inspeção permanente. Deve ser preenchida durante a verificação realizada antes que a empresa inicie suas atividades (PPHO pré-operacional).

A verificação do PPHO Pré-operacional é parte da rotina diária de inspeção em abatedouros frigoríficos e será realizada quando a inspeção 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 Inspeção 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 inspeção, 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 inspeção 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).

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 da planilha.

O MV entrará no estabelecimento após o término da verificação do controle de qualidade. O SI escolhe um ponto para verificação do cloro livre da água que deverá estar de acordo com o previsto na legislação vigente.

Verificar higienização, funcionamento, presença de papel toalha e detergente na barreira sanitária;

Verificar nas áreas sujas e limpas da sala de abate e anexos as condições de higienização, manutenção de paredes, pisos, teto, plataformas, higienizadores, serras (devem estar abertas), carretilhas, guinchos, elevadores, calhas, mesas, chutes, gancheiras, roldanas, erguer as tampas dos ralos; verificar se há iluminação e ventilação suficiente; verificar se há detergente em todos os dispensers;

Conferir o funcionamento, temperatura, higienização, manutenção e iluminação das câmaras frias;

Verificar a manutenção, higiene, funcionamento e a pressão das pistolas pneumáticas.

Verificar limpeza e integridade dos uniformes, assim como a higiene pessoal sem adornos, maquiagem, perfume, barba (se tiver deve ser protegida por máscara descartável), toucas e unhas aparadas. O MV deverá orientar e designar onde os auxiliares de inspeção irão trabalhar.

Por último, liberar o controle de qualidade para ligar a água quente nos esterilizadores de facas, chairas e serras, e fazer a verificação da temperatura com

termômetro tipo espeto em no mínimo 3 pontos, que deverá estar com temperatura mínima de 82,2 °C.

Se todos os itens acima citados estiverem conformes deve ser autorizado o início do abate.

### **2.3 VERIFICAÇÃO DURANTE O ABATE**

Após o início do abate verificar se a condução dos animais até o box de insensibilização está conforme ao que prevê as questões de bem-estar animal e abate humanitário, observar se o controle de qualidade está acompanhando o tempo entre insensibilização e sangria, respeitando o tempo mínimo entre a sangria e início das operações de abate, e se está tomando ações no caso de não conformidades.

A planilha PLA01 (ANEXO 3 DO POP 01) será o documento utilizado durante o abate para contemplar todas as verificações realizadas sobre as atividades do estabelecimento. Quando houve uma NC e o estabelecimento não corrija a tempo, o SI deverá tomar ação fiscal e anotar no verso da planilha. Se necessário, o MV poderá interromper o abate para solicitar as correções das não conformidades das boas práticas de fabricação e procedimentos sanitário das operações sempre que houver risco iminente ao produto final, ou quando houver riscos de segurança ao trabalhador assim como para os funcionários da inspeção.

O MV deverá orientar os auxiliares de inspeção e dar segurança nas decisões e determinar a correção das não conformidades durante o abate. Verificar o preenchimento das planilhas de condenação corrigindo possíveis erros a tempo.

Após o encerramento do abate, colocar novo lacre no box de insensibilização e anotar o número na PLA 07.

### **2.4 INSPEÇÃO *POST MORTEM***

A planilha (ANEXO 7 DO POP 01) é utilizada para registro de lesões encontradas nas linhas de inspeção do abatedouro. São separados por órgão, enfermidades onde deve ser anotado o lote, o número de animais e a totalidade de condenações por lote. A partir dos registros na planilha de Inspeção *post mortem*, os dados de abate devem ser lançados pelo(a) MV que acompanhou o abate no sistema eletrônico estadual.

A avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos serão seguidas conforme previsto no RIISPOA e nos manuais de inspeção disponíveis no <https://wikisda.agricultura.gov.br/>, e/ou em outras legislações vigentes.

### **2.5 DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL**

No caso de aparecimento de achados que necessitem de uma avaliação mais completa, as carcaças e vísceras são desviadas ao DIF para o SI realizar uma nova inspeção. A planilha PLA06 (ANEXO 8 DO POP 01) é a utilizada para registro de carcaças e vísceras desviadas ao DIF para inspeção mais detalhada do médico veterinário e qual a destinação será dada (condenação total, condenação parcial ou aproveitamento condicional) conforme a legislação determina. Quando constatada a condenação, o estabelecimento deverá fornecer produto para desnaturação em quantidade suficiente para o processo de descarte dos produtos condenados.

A planilha (ANEXO 10 DO POP 01) é utilizada para controle de carcaças e vísceras que foram destinadas ao aproveitamento condicional determinado pelo

médico veterinário durante o abate. Essa planilha faz o controle dos parâmetros a serem observados durante o período do tratamento condicional antes da liberação para o consumo.

O Laudo de Condenação é o documento emitido em duas vias quando da condenação de peças e/ou carcaças oriundas da decisão da fiscalização (Anexo 11 do POP 01). A emissão não é obrigatória em todos os casos e o estabelecimento deve solicitar quando necessário. No caso de doenças de notificação obrigatória, entregar uma via no órgão de defesa animal estadual mais próximo.

## 2.6 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 *post mortem*, Ficha de Inspeção *post mortem* (DIF), Informativo de Abate, Ficha de Inspeção *ante mortem*, e GTAs. A PLA03 e PLA01 devem ficar juntas em uma pasta das planilhas de abate, assinadas e carimbadas pelo MV responsável pela inspeção.

No final do abate emitir o “Relatório de Não Conformidades” relatando as não conformidades encontradas e não solucionadas pela empresa estabelecendo prazos para apresentação de um plano de ação e correção das não conformidades. Quando couber, a resposta deverá ser emitida em documento próprio do estabelecimento, contemplando as ações corretivas e preventivas propostas para solucionar os problemas encontrados. Porém, o prazo pode ser menor, maior ou ser prorrogado a critério do SI. A definição da ação corretiva a ser tomada é de responsabilidade do estabelecimento.