



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

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 nº 50 de 2013 e art. 92 do Decreto nº 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.