

## INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 79, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2018 – MAPA

*Dafné Didier* 17 de dezembro de 2018

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 03402.000004/2017-18, resolve:

Art. 1º Ficam aprovados os procedimentos de inspeção ante e post mortem de suínos com base em risco na forma desta Instrução Normativa.

### CAPÍTULO I

#### DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º Os procedimentos de inspeção ante e post mortem com base em risco se aplicam exclusivamente aos estabelecimentos de abate de suínos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária (DIPOA/SDA).

Art. 3º Os procedimentos de inspeção ante e post mortem com base em risco se aplicam ao abate de suínos criados em regime de confinamento, nos seguintes sistemas de criação:

I – de integração e cooperativismo; e

II – de criadores independentes, devidamente registrados no serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único. As granjas devem estar submetidas a controle veterinário e gerar registros confiáveis sobre toda a cadeia produtiva.

Art. 4º Os procedimentos de inspeção ante e post mortem com base em risco não se aplicam:

I – a suínos reprodutores;

II – a outras espécies de suídeos criados sob confinamento; e

III – a qualquer espécie de suídeos de vida livre ou criados a campo em qualquer fase da produção, selvagens ou silvestres obtidos por caça;

### CAPÍTULO II

#### DAS DEFINIÇÕES

Art. 5º Para fins dessa Instrução Normativa são adotados os seguintes conceitos:

I – apto para consumo humano: a carcaça, parte da carcaça ou víscera avaliados e julgados por pessoa competente como produzidos sob condições higiênicas, apropriados para o uso pretendido e dentro dos parâmetros definidos na legislação vigente para a destinação;

II – avaliação e classificação: qualquer procedimento ou teste realizado por pessoa competente nos suínos vivos, carcaças, partes de carcaças e vísceras para garantir que o processo gere produtos aptos ao consumo humano;

III – avaliador: pessoa competente para execução das atividades de avaliação e classificação de suínos e carcaças, respeitadas as atribuições e competências exclusivas do Médico Veterinário Responsável (MVR) e do Auditor Fiscal Federal Agropecuário (AFFA) com formação em Medicina Veterinária;

IV – boletim sanitário: documento impresso ou digital em modelo padronizado pelo DIPOA, emitido por veterinário habilitado, por responsável técnico pelo estabelecimento de origem dos suínos ou pelo próprio produtor, nesse caso, sujeito a homologação pelo MVR, o qual traga as informações sanitárias da produção primária, de identificação e rastreabilidade consideradas mínimas para a avaliação pré-abate dos suínos, bem como a comprovação de atendimento aos requisitos de trânsito dos suínos e requisitos complementares estabelecidos por países importadores;

V – controle de processo: todas as condições e medidas aplicadas durante o processo de produção, necessárias para alcançar a segurança e adequação da carne;

VI – granja: estabelecimento de suinocultura comercial devidamente registrado junto ao órgão competente para as questões de trânsito e saúde animal;

VII – impróprio para o consumo humano: a carcaça, parte da carcaça ou víscera avaliados e julgados por pessoa competente, na forma determinada pela legislação vigente, como sendo inseguro ou inadequado para consumo humano, podendo ser destinado a fabricação de produtos para a alimentação animal quando comprovada a mitigação dos riscos sanitários envolvidos;

VIII – inspeção ante mortem: qualquer procedimento ou teste realizado pelo AFFA nos suínos destinados ao abate ou segregados pela classificação;

IX – inspeção post mortem: qualquer procedimento ou teste realizado pelo SIF nas partes relevantes dos suínos abatidos, para efeitos de julgamento da aptidão ao consumo humano ou destinação;

X – lesão ou defeito: qualquer anormalidade que afete a segurança ou adequação do produto ao consumo humano;

XI – médico veterinário responsável (MVR): pessoa competente e responsável pelos controles de processos aplicados ao abate de suínos, incluindo a avaliação e classificação de suínos vivos, suas carcaças, vísceras e subprodutos;

XII – pessoa competente: pessoa que possui treinamento, conhecimento, habilidades e capacidade para executar uma tarefa designada, sujeita aos requisitos especificados pelo DIPOA; e

XIII – produção primária: todas as etapas da cadeia produtiva que constituam a produção animal e o transporte de suínos até o abatedouro.

CAPITULO III

## DOS REQUISITOS DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 6º O estabelecimento, para ser considerado apto a participar do sistema de inspeção ante e post mortem com base em risco, deve dispor:

I – de instalações, equipamentos e fluxos adequados e aprovados na forma definida pelo DIPOA;

II – de quadro técnico de pessoal competente, incluindo MVR em quantidade suficiente, cobrindo toda a carga horária de abate;

III – de programa de avaliação e classificação de suínos, carcaças, partes de carcaça e vísceras, desenvolvido e validado na forma prevista pela presente Instrução Normativa; e

IV – de controles microbiológicos e laboratoriais relativos às carcaças, conforme previsto pelo DIPOA em normas complementares.

Art.7º Para ser considerado apto a desempenhar o papel de MVR o Médico Veterinário deverá comprovar registro no órgão competente e o atendimento ao treinamento específico para a avaliação e classificação de suínos, carcaças, partes de carcaça e vísceras, na forma definida pelo DIPOA.

Parágrafo único. O conteúdo e material para o treinamento de que trata o caput será desenvolvido ou aprovado pelo DIPOA.

Art. 8º O programa de avaliação e classificação de suínos, carcaças, partes de carcaça e vísceras de que trata o inciso III do art. 6º deve ser redigido por escrito e ter como principais objetivos a proteção da saúde pública e a qualidade da carne, devendo:

I – atender ao previsto na legislação vigente;

II – considerar os requisitos de higiene da carne, os seus riscos biológicos, químicos e físicos, bem como as características fisiopatológicas e outras características associadas à adequação para o consumo humano;

III – basear-se na avaliação científica dos riscos à saúde humana, levando em conta todos os riscos à segurança alimentar, prevendo o seu monitoramento no abate e em outras atividades relevantes;

IV – identificar as lesões e defeitos em conformidade com os padrões divulgados pelo DIPOA em normas, manuais e orientações complementares;

V – prever material de treinamento dos auxiliares incluindo pelo menos a metodologia de avaliação e classificação definidas pelo DIPOA; e

VI – prever as situações e os procedimentos para a comunicação ao serviço oficial de sinais compatíveis com doenças de notificação obrigatória previstas pelo Departamento de Saúde Animal (DSA).

Parágrafo único. Defeitos ou lesões não previstos na regulamentação vigente do DIPOA deverão ser descritos no programa de que trata o caput e terão a avaliação e a

classificação definidas sob responsabilidade do MVR, com embasamento científico e sujeito a auditoria pelo serviço oficial.

Art. 9º Quando aplicável à função, todas as pessoas envolvidas, desde a chegada dos suínos até a expedição de produtos, devem ser treinados e cumprir ao previsto no programa de avaliação e classificação de suínos, carcaças, partes de carcaça e vísceras.

Parágrafo único. O treinamento de que trata o caput deverá ser fornecido pelo estabelecimento, sob orientação técnica do MVR.

Art. 10. O estabelecimento, quando determinada pelo MVR a aplicação de tratamentos condicionais para carcaças, partes da carcaça e produtos, deve providenciar:

I – procedimentos adequados que previnam a contaminação de produtos aptos ao consumo humano por contato direto ou indireto com produtos sujeitos a tratamento obrigatório ou impróprio ao consumo humano;

II – pessoal treinado para o preparo, acondicionamento e identificação inequívoca dos produtos sujeitos ao tratamento determinado; e

III – embalagens adequadas e devidamente identificadas na forma prevista na legislação vigente.

Art. 11. A identificação clara e inequívoca dos produtos que necessitam tratamento condicional prévio a sua comercialização é obrigatória.

- 1º A identificação deve incluir, quando for o caso, as especificações técnicas para o tratamento pelo calor ao qual o produto deve ser submetido.
- 2º Na ausência de embalagens apropriadamente identificadas ou no caso de inadequação do tratamento proposto, o produto será considerado impróprio para o consumo humano.
- 3º A identificação de que trata o caput se aplica também para a matéria-prima utilizada na própria unidade.

Art. 12. A estrutura das pocilgas deve ser concebida de forma a garantir a avaliação de todos os animais em um raio de distância não superior a 10 metros a partir do avaliador.

- 1º O acesso às pocilgas individuais, como os corredores e passarelas devem ser construídos de forma a possibilitar uma avaliação em fluxo unidirecional e contínuo.
- 2º A estrutura e os procedimentos de recebimento, identificação e segregação devem ser concebidos de forma a otimizar o tempo de avaliação e de inspeção.

#### CAPITULO IV

#### DOS PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO, SEGREGAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE SUÍNOS VIVOS

##### Seção I

## Da recepção e identificação de suínos

Art. 13 O estabelecimento procederá a recepção, identificação, avaliação, classificação e o alojamento dos suínos recebidos para o abate.

- 1º A identificação de que trata o caput deverá ser indelével e aplicada em todos os animais, mantendo-se legível até o esposteamento da carcaça na sala de cortes.
- 2º A identificação deverá ter correlação com os registros da recepção dos suínos para o abate e identificar pelo menos o seu lote na propriedade de terminação ou propriedade de origem imediata.
- 3º Para fins de organização do abate e rastreabilidade, poderão ser agregadas a identificação principal outras identificações como a destinação a matança mediata ou imediata.

Art. 14. Os suínos de lotes diferentes, mesmo que identificados, não devem ser misturados na mesma pocilga.

Parágrafo único. Os suínos segregados de seus lotes originais para a realização de exame ou por questões de bem-estar animal poderão ser misturados na pocilga de sequestro, desde que mantida a rastreabilidade equivalente aos não sequestrados.

Art. 15. Os suínos devem ser apresentados para a inspeção ante mortem limpos, podendo esta limpeza ser reforçada nas pocilgas.

## Seção II

### Da avaliação e classificação dos suínos

Art. 16. A avaliação e classificação dos suínos no pré-abate deve acontecer antes da inspeção ante mortem, compreendendo as seguintes etapas:

I – avaliação documental; e

II – avaliação e classificação dos suínos.

Art. 17. A avaliação documental das informações sobre os lotes dos suínos enviados para abate é de competência do MVR e abrangerá:

I – o boletim sanitário; e

II – a documentação definida pelo órgão competente para controle de trânsito animal.

Art. 18. O Boletim Sanitário deve ser apresentado ao MVR em prazo hábil para a sua avaliação e parecer quanto a identificação de perigos biológicos, químicos ou físicos que possa constituir risco ao consumidor ou aos suínos.

- 1º O modelo de Boletim Sanitário será definido pelo DIPOA, considerando as informações da produção primária de interesse para o Serviço Oficial.
- 2º Outras informações de interesse do estabelecimento poderão ser declaradas no campo observações do documento.

Art. 19. Sempre que aplicável, o MVR poderá receber o Boletim Sanitário para avaliação antes do carregamento dos suínos no estabelecimento de criação.

Art. 20. O MVR tomará as providências cabíveis, quando:

I – detectar a violação das regras para o trânsito animal definidas pelo órgão competente;

II – for identificado histórico sanitário que demande atenção veterinária ou restrição de trânsito;

III – houver uso de medicamentos proibidos ou for detectado o não cumprimento de carências;

IV – forem identificados outros riscos à saúde animal e saúde pública; e

V – for identificado o não atendimento de requisitos internacionais aplicáveis.

Art. 21. O Boletim Sanitário e demais documentos previamente avaliados pelo MVR, bem como o registro do resultado desta avaliação e das ações tomadas, devem estar disponíveis para auditoria pelo AFFA nas instalações de recebimento e alojamento dos suínos pré-abate.

Art. 22. A avaliação e classificação dos suínos deverá ser feita pelo MVR ou por auxiliar por ele treinado para identificar qualquer desvio da fisiologia, comportamento ou aparência abrangendo volume, forma, cor e odor.

Parágrafo único. Os padrões para avaliação e classificação dos suínos devem ser definidos em conformidade com a legislação vigente e apresentados no programa de avaliação e classificação de suínos, carcaças, partes de carcaças e vísceras.

Art. 23. A avaliação e classificação deve ser realizada no momento do descarregamento dos suínos, de forma que os mesmos sejam examinados por todos os lados, incluindo flancos, cabeça e retaguarda.

Parágrafo único. As estruturas das pocilgas devem possuir acesso e trânsito por corredores e plataformas para a execução adequada da avaliação e classificação.

Art. 24. Visando a preservação da higiene do abate e do bem-estar animal, suínos com lesões ou defeitos não percebidos no descarregamento, estarão sujeitos a segregação a qualquer momento.

Art. 25. Os suínos devem ser classificados em:

I – aptos ao abate; ou

II – segregados para a avaliação veterinária.

Parágrafo único. Os suínos segregados para avaliação veterinária serão identificados conforme destinação pelo MVR em:

I – ao abate imediato;

II – ao abate mediato; ou

III – à necropsia.

Art. 26. Os animais encontrados mortos nos veículos de transporte ou nas instalações de abate devem ser encaminhados a sala de necropsia.

- 1º A critério do AFFA as necropsias poderão ser realizadas pelo MVR, que deve manter registros auditáveis dos resultados obtidos.
- 2º Sempre que julgado necessário, deve ser realizada a coleta de material e envio a laboratório para confirmação de diagnóstico.
- 3º Animais mortos e atestados pelo MVR como em estado adiantado de decomposição poderão ser dispensados de realização de necropsia, a critério do AFFA.

Art. 27. Sempre que houver indícios de carregamento no veículo de transporte de suínos já mortos ou moribundos, a granja deve ser cientificada para a tomada das providências cabíveis, além da adoção de sanções, quando aplicáveis.

Art. 28. Os suínos que demonstrem sinais de dor e sofrimento devem receber tratamento adequado e ser abatidos em emergência imediata.

- 1º Nos casos em que o estado clínico do suíno limite o seu descarregamento, pode ser providenciado o seu sacrifício dentro do veículo, respeitadas as normas de bem estar animal.
- 2º Os suínos abatidos fora dos horários definidos ou das instalações apropriadas para o abate são considerados inaptos para o consumo e sua carcaça deverá ser reservada na sala de necropsia até a avaliação pelo AFFA

Art. 29. Quando demandado pelo serviço oficial de saúde animal da unidade federativa, cabe ao MVR a notificação do recebimento dos animais no estabelecimento de abate.

- 1º O estabelecimento deve segregar e identificar os lotes de suínos que tenham sido transportados sem atendimento as regras de trânsito, os quais deverão receber a destinação prevista pelo Departamento de Saúde Animal (DSA).
- 2º Caberá ao MVR a adoção das providências cabíveis no caso de detecção de inconsistências entre a documentação e o trânsito efetivado.

Art. 30. Os suínos recebidos e classificados pelo estabelecimento não poderão ser abatidos antes da execução do exame ante mortem pelo AFFA, com exceção dos casos previstos art. 28.

Art. 31. Os registros dos procedimentos de avaliação e classificação seguirão os requisitos definidos pelo DIPOA e poderão ser manuais ou eletrônicos, desde que se mantenha a rastreabilidade da informação e estejam acessíveis ao SIF a qualquer momento.

Art. 32. Os procedimentos de avaliação e classificação de suínos adotados pelo estabelecimento sob inspeção com base em risco estão sujeitos a auditoria pelo AFFA.

CAPITULO V

## DA INSPEÇÃO ANTE MORTEM

Art. 33. A inspeção ante mortem de suínos é atribuição exclusiva do AFFA.

Art. 34. Os procedimentos de inspeção ante mortem incluem, mas não se limitam, a:

I – auditar a avaliação prévia da adequação do trânsito e das informações sanitárias da produção primária e os registros gerados pelo MVR;

II – auditar a avaliação e classificação dos suínos para o abate imediato ou mediato, realizando, sempre que necessário, o exame clínico e coleta de material dos animais e de seus cadáveres;

III – avaliar os lotes de suínos classificados como aptos para o abate;

IV – realizar as necropsias dos animais mortos selecionados para esse fim;

V – identificar ou sequestrar os lotes ou os suínos que somente poderão ter seu destino definido após a inspeção post mortem pelo AFFA;

VI – auditar o atendimento aos requisitos de bem-estar animal;

VII – realizar as atividades de vigilância em saúde animal, na forma definida pela Secretaria de Defesa Agropecuária.

Art. 35. Durante a inspeção ante mortem deverá ser auditado o atendimento ao programa de avaliação e classificação de suínos, carcaças, partes de carcaça e vísceras, no âmbito da recepção, avaliação e classificação de suínos vivos.

Parágrafo único. As avaliações de carcaça nas auditorias e exames post mortem devem ser utilizadas para compor informações sobre a eficiência da avaliação e classificação de suínos vivos.

Art. 36. Sob demanda do DIPOA, ou sob autorização da chefia imediata, o SIF poderá realizar auditorias de conformidade das informações do Boletim Sanitário, inclusive com visitas técnico-fiscais às granjas.

Art. 37. Sempre que cabível o DIPOA fará a demanda de auditoria em coordenação com os demais departamentos competentes para a saúde animal, alimentação animal e laboratórios.

Art. 38. Os procedimentos e registros aplicáveis pelo serviço oficial na inspeção ante mortem serão definidos em manual publicado na forma definida pelo DIPOA.

## CAPITULO VI

### DOS PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO DE CARCAÇAS, PARTES DE CARCAÇA E VÍSCERAS

#### Seção I

##### Das disposições gerais

Art. 39. As instalações e equipamentos do estabelecimento devem ser desenhados e construídos de forma a atender aos procedimentos e fluxos sanitários necessários ao desempenho da inspeção com base em risco.

Art. 40. As carcaças penduradas e não evisceradas receberão um número natural, individual e sequencial, adicionalmente à marcação realizada na recepção dos animais.

- 1º O número de que trata o caput deve ser em tamanho visível nos pontos de observação e permanecer na carcaça até a sua desossa.
- 2º O número de que trata o caput deve ser aplicado de forma a permitir a avaliação da carcaça depois da numeração e antes da evisceração.

Art. 41. Nenhuma carcaça, parte da carcaça ou víscera pode ser removida da sala de abate ou ter sua correlação descaracterizada antes da finalização dos procedimentos de avaliação e classificação de todo o seu conjunto.

Parágrafo único. O sistema de correlação das carcaças, partes de carcaça e vísceras deve ser inequívoco e auditável.

Art. 42. Todos os procedimentos de avaliação e classificação definidos devem ser realizados na sala de abate.

Parágrafo único. Defeitos e lesões, tais como abscessos e contusões ou que, por sua localização ou natureza não sejam detectáveis pelas avaliações no abate, devem ser classificados pelo estabelecimento no momento de sua detecção, em qualquer ponto do processo.

Art. 43. As vísceras serão avaliadas já separadas da carcaça e, quando necessário, de outras vísceras e de tecidos adjacentes.

Parágrafo único. Quando destinados ao consumo humano, os rins podem ser avaliados aderidos ou extraídos da carcaça, sendo a classificação feita por avaliação visual.

Art. 44. A execução da avaliação e classificação de carcaças, partes de carcaça e vísceras na linha de abate poderá ser feita por auxiliares treinados, sob responsabilidade do MVR, desde que estes sejam fornecidos pelo estabelecimento em número suficiente para a execução de todos os procedimentos previstos.

Parágrafo único. Sempre que possível e sem prejuízo da avaliação e classificação, um único auxiliar poderá executar mais do que uma atividade de avaliação e classificação.

Art. 45. Os resultados de classificação de vísceras e partes de carcaça sem reflexo na carcaça deve ser registrado na própria linha de abate.

Parágrafo único. Os resultados devem ser informados às granjas de origem dos suínos e, quando aplicável, ao médico veterinário responsável pelo lote.

Art. 46. O estabelecimento deve disponibilizar equipamentos e utensílios para a avaliação e classificação que minimizem ao máximo a contaminação cruzada.

Art. 47. Sempre que enviada a carcaça para o exame complementar pelo MVR, esta deve ser acompanhada de suas partes e vísceras.

Parágrafo único. O MVR poderá descrever no plano de avaliação e classificação de carcaça, parte da carcaça ou vísceras os casos não infecciosos ou não infectocontagiosos, para os quais não se faz necessário o envio de todo o conjunto de vísceras para o DIF, desde que esteja em acordo com os preceitos técnicos-científicos e normativos vigentes.

Art. 48. O exame complementar pelo MVR será realizado em área apropriada denominada Departamento de Exame Complementar (DEC), o qual deve ter fluxo, dimensionamento e capacidade adequados ao número de carcaças tratadas, sem acúmulos e pontos de contatos entre as mesmas.

Parágrafo único. O DEC deverá ser em ambiente compartilhado com o Departamento de Inspeção Final (DIF), com plataformas e trilhagens separadas para a execução inequívoca da inspeção post mortem pelo AFFA.

Art. 49. Os resultados de exames complementares realizados pelo MVR devem ser registrados por este em planilhas que atendam as determinações do DIPOA.

Art. 50. Todos os registros devem ser realizados em tempo real e estar disponíveis ao SIF a qualquer momento.

Art. 51. As vísceras e partes de carcaça não contempladas nas seções deste Capítulo, sempre que destinadas ao consumo humano, devem ter definidos, com base em Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), os procedimentos de avaliação e os padrões de classificação em aptas ou impróprias para o consumo humano.

- 1º Os procedimentos de avaliação e classificação das vísceras e partes de carcaça de que trata o caput devem estar previstos no plano de avaliação e classificação de carcaças, partes de carcaças e vísceras.
- 2º O SIF deve ser comunicado até o início do abate da aplicação ou não dos procedimentos de avaliação e classificação de vísceras e partes de carcaça de que trata o caput.

Art. 52. O resfriamento das carcaças destinadas ao aproveitamento condicional pode ser feito em câmara exclusiva ou junto às demais carcaças, desde que em trilhagem exclusiva, identificada e com entrada e saída controlada.

Parágrafo único. O espostejamento e desossa das carcaças destinadas ao aproveitamento condicional pode ser realizado em sala exclusiva ou na sala de desossa, desde que de forma separada e em horário informado ao SIF e de que sejam adotados os procedimentos de higiene necessários para a prevenção de contaminação cruzada.

Art. 53. Para fins de exportação, a habilitação dos produtos, mediante a avaliação e classificação fica condicionada ao atendimento de requisitos de exportação.

Art. 54. Durante a inspeção post mortem o AFFA auditará o programa de avaliação e classificação de suínos, carcaças, partes de carcaça e vísceras, bem como a sua implementação no âmbito do abate.

## Seção II

### Da avaliação e classificação do conjunto cabeça, papada e língua

Art. 54. Nos estabelecimentos sob inspeção ante e post mortem com base em risco a cabeça será removida por corte caudal a papada realizado em sentido dorso-ventral, sem abertura da cavidade oral e minimizando os cortes e exposição de tecidos linfáticos e glandulares adjacentes.

Parágrafo único. Fica proibida a exposição da língua e das massas musculares da papada e da face na sala de abate.

Art. 55. A avaliação será realizada com conjunto de cabeça, papada e língua ainda aderido à parte inferior da carcaça e depois da evisceração.

Parágrafo único. Quando aprovado pelo DIPOA, o conjunto pode ser avaliado em separado, desde que mantida a higiene do processo e a correlação com as vísceras e sua carcaça.

Art. 56. O conjunto deve ser submetido a avaliação visual externa, sem palpação ou cortes, buscando localizar alterações de volume, forma, cor e, quando aplicável, odor.

Art. 57. A classificação do conjunto nas linhas de abate deve permitir a permanência no fluxo de abate somente de cabeças consideradas aptas para o consumo humano, mediante os processamentos posteriormente previstos.

Art. 58. Deve ser retirado da linha de abate o conjunto de cabeça, papada e língua contaminado por conteúdo gastrointestinal ou que apresente lesões ou defeitos sem repercussão no estado geral da carcaça.

Art. 59. Deve ser enviado para o exame complementar do MVR o conjunto de cabeça, papada e língua, acompanhado de carcaça e das demais vísceras, quando este apresente abscessos ou processos purulentos ou quando detectada lesão com repercussão na carcaça.

Art. 60. O conjunto cabeça, papada e língua deve ser removido da sala de abate para a realização do processamento em ambiente próprio e separado das outras partes da carcaça ou vísceras.

Art. 61. Os tecidos musculares da cabeça, após a remoção dos tecidos linfáticos e tonsilas, devem ser submetidos a tratamentos térmicos validados para a mitigação de riscos associados.

Parágrafo único. Os demais tecidos adjacentes, inclusive a língua e a papada, no caso da comercialização como produto em natureza ou com adição de inibidores, devem ser submetidos a outros tratamentos validados pelo estabelecimento para a mitigação dos riscos associados, desde que devidamente aprovados pelo DIPOA.

## Seção III

### Da avaliação e classificação de coração

Art. 62. A avaliação do coração deve ser realizada fora do saco pericárdico, com a abertura ou inversão do mesmo de forma a avaliar a sua superfície externa e interna.

Art. 63. Deve ser retirado da linha de abate o coração que apresente contaminação por conteúdo gastrointestinal ou defeitos ou lesões sem repercussão no estado geral da carcaça.

Art. 64. Devem ser enviados para o exame complementar do MVR o coração acompanhado da carcaça, do conjunto cabeça, papada e língua e das demais vísceras quando detectada lesão com repercussão na carcaça.

Art. 65. Os corações com endocardites vegetativas terão as carcaças, partes de carcaças e vísceras avaliadas e tratadas pelo MVR, considerando a suspeita de infecção por *Streptococcus suis* ou *Erysipelothrix rhusiopathiae*.

Parágrafo único. Nos casos de suspeita de Erisipela deve ser coletado material para o exame complementar confirmatório ou aplicado o tratamento previsto para Erisipela, inclusive no que diz respeito a certificação sanitária dos produtos para trânsito internacional.

#### Seção IV

Da avaliação e classificação do fígado.

Art. 66. O fígado deve ser avaliado por visualização das duas faces e palpação.

Art. 67. Deve ser retirado da linha de abate o fígado que apresente contaminação por conteúdo gastrointestinal e defeitos ou lesões sem repercussão no estado geral da carcaça.

Art. 68. Devem ser enviados para o exame complementar do MVR o fígado acompanhado da carcaça, do conjunto cabeça, papada e língua e das demais vísceras quando apresentar abscesso ou quando for detectado defeito ou lesão com repercussão na carcaça.

#### Seção V

Da avaliação e classificação dos pulmões

Art. 69. O Pulmão deve ser examinado por visualização externa e palpação.

Art. 70. Deve ser retirado da linha de abate os pulmões que apresentem contaminação por conteúdo gastrointestinal ou defeitos ou lesões sem repercussão no estado geral da carcaça.

Art. 71. Devem ser enviados para o exame complementar do MVR os pulmões acompanhados da carcaça, do conjunto cabeça, papada e língua e das demais vísceras quando apresentarem abscesso ou quando detectado defeito ou lesão com repercussão na carcaça.

Art. 72. Os estabelecimentos que utilizam escaldagem por imersão devem considerar os pulmões com aspiração de água como indicadores de falhas de bem-estar animal e adotar sistema de notificação imediata de qualquer detecção na linha de abate para a

identificação da falha e tomada de medida corretiva imediata no processo e prevenção de novas ocorrências.

## Seção VI

Da avaliação e classificação de intestinos e estômago

Art. 73. A avaliação e classificação do intestino e estômago será realizada após a linha de inspeção dos linfonodos mesentéricos.

Art. 74. Estarão sujeitos a avaliação e classificação somente os intestinos e estômago liberados pelo SIF.

Art. 75. A avaliação dos intestinos e estômago será somente visual.

Art. 76. Devem ser retirados da linha de abate os intestinos e estômago que apresentem contaminação por conteúdo gastrointestinal ou defeitos ou lesões sem repercussão no estado geral da carcaça.

Art. 77. Devem ser enviados para o exame complementar do MVR os intestinos e estômagos acompanhados da carcaça, do conjunto cabeça, papada e língua e das demais vísceras quando apresentarem abscesso ou quando for detectado defeito ou lesão com repercussão na carcaça.

Art. 78. O estabelecimento deve providenciar o envio ao DIF dos intestinos e estômago acompanhados da carcaça, cabeça e das demais vísceras quando determinado pela linha de inspeção de intestinos.

## Seção VII

Da avaliação de carcaça na linha de abate

Art. 79. A avaliação de carcaça deve ser feita visualmente incluindo a sua parte externa e interna.

Art. 80. Todas as carcaças com alteração de volume, forma, cor e odor devem ser enviadas para o exame complementar do MVR.

Parágrafo único. Pequenas lesões ou defeitos podem ser removidos pelos auxiliares, desde que assim previstas no plano de avaliação e classificação de carcaças definido pelo MVR e em conformidade com o disposto na legislação vigente e com os preceitos técnicos aplicáveis.

Art. 81. Quando for possível e, sem prejuízo das atividades de avaliação e classificação, podem ser removidas, na linha de carcaças, as pequenas aderências de pleura sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos pulmonares resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional.

Parágrafo único. Quando as aderências não forem pequenas ou não forem resolvidas e quando sua remoção na linha causar prejuízo das atividades de avaliação e classificação, as carcaças acometidas devem ser desviadas da linha para a completa remoção.

Art. 82. Sem prejuízo dos tratamentos de defeitos por contaminação gastrointestinal nas carcaças, os estabelecimentos devem considerar as ocorrências desses defeitos como indicadores de falhas no processo de abate e adotar um sistema de notificação imediata de detecção na linha de abate para a identificação da origem da contaminação e tomada de medida corretiva imediata no processo e prevenção de novas ocorrências.

Art. 83. Considerando os perigos à saúde pública correlacionados com a contaminação gastrointestinal, o SIF tomará as medidas cautelares cabíveis quando considerados inefetivos os autocontroles aplicados pelo estabelecimento para esse fim, inclusive considerando os resultados dos programas determinados pelo DIPOA para o monitoramento de higiene de processo.

Art. 84. Devem ser considerados para fim de avaliação das carcaças os registros de identificação de animais não castrados, mal castrados ou com sinais de castração por método não cirúrgico ineficiente, confirmados ou não pelo teste específico.

Parágrafo único. O histórico da avaliação do perímetro escrotal na linha, bem como das carcaças enviadas para o teste específico para detecção de odor sexual e seus resultados devem ser registrados por lote de origem e enviados ao responsável pela castração não cirúrgica.

Art. 85. Os defeitos e lesões que possam ser considerados de origem iatrogênica detectados durante a avaliação, classificação ou exame complementar do MVR, devem ser registrados e enviados para conhecimento do médico veterinário responsável pelo manejo sanitário do lote e para a granja de origem.

## Seção VIII

Do exame complementar pelo MVR

Art. 86. Os procedimentos e técnicas de exame utilizados pelo MVR devem ser:

I – os previstos no treinamento e no material de treinamento; e

II – os considerados tecnicamente suficientes para o diagnóstico mais preciso possível, frente a defeitos ou lesões não previstos no material de treinamento.

Art. 87. As lesões e defeitos encontrados pelo MVR devem ser classificados e tratados em conformidade com o previsto na legislação vigente e, na ausência desta, por tratamentos alternativos para os possíveis perigos envolvidos previstos e validados no plano de avaliação e classificação de animais vivos, carcaças, partes de carcaças e vísceras.

Art. 88. Não é permitido o uso da área de exame complementar para evisceração de carcaças.

Parágrafo único. As vísceras da cavidade torácica de carcaças com a evisceração abdominal realizada na linha de abate e das quais os intestinos tenham sido liberados pela linha de inspeção dos mesentéricos, podem ser removidas na área de exame complementar.

## CAPITULO VII

### DA INSPEÇÃO POST MORTEM

## Seção I

### Das disposições gerais

Art. 89. Os procedimentos de inspeção post mortem incluem, mas não se limitam, a:

I – coordenar a execução pelo SIF das atividades de inspeção post mortem nas linhas de inspeção;

II – realizar as inspeções necessárias para o diagnóstico de lesões e destinação de carcaças, partes de carcaças e vísceras no DIF;

III – coordenar e executar as inspeções em suínos ou lotes de suínos sequestrados durante a inspeção ante mortem;

IV – avaliar o sistema de identificação e rastreabilidade adotado pelo estabelecimento para garantir a avaliação, classificação e tratamento adequados de suínos, carcaças, partes de carcaças e vísceras.

V – avaliar a manutenção da correlação entre carcaças, partes de carcaças e vísceras até o final das avaliações e classificações, inspeções e destinações; e

VI – auditar o plano de avaliação e classificação de suínos, carcaça, partes de carcaça e vísceras.

## Seção II

### Da linha de inspeção de linfonodos mesentéricos

Art. 90. O exame dos linfonodos mesentéricos nas linhas de abate é atribuição exclusiva do SIF sob orientação do AFFA.

Art. 91. O estabelecimento deve disponibilizar estrutura, equipamentos, utensílios e mão de obra para a identificação e o transporte das carcaças, partes de carcaças e vísceras de forma inequívoca ao DIF.

Parágrafo único. No caso de indisponibilidade ou ineficiência no envio de carcaças, partes de carcaças e vísceras para a inspeção no DIF ou na impossibilidade de se realizar a inspeção completa, serão adotados os destinos mais rigorosos frente a suspeita da linha de inspeção.

Art. 92. As carcaças que não tenham sido submetidas à inspeção dos linfonodos mesentéricos nas linhas de abate serão destinadas ao tratamento pelo calor, suficiente para a destruição dos patógenos envolvidos com as linfadenites granulomatosas.

Parágrafo único. As vísceras e partes das carcaças de que trata o caput que não forem passíveis de tratamento no estabelecimento de abate, serão condenadas.

## Seção III

### Do Departamento de Inspeção Final – DIF

Art. 93. A inspeção post mortem de carcaças, partes de carcaças e vísceras no DIF são atribuição exclusiva do AFFA.

- 1º As inspeções pelo AFFA seguirão as técnicas, procedimentos e destinações definidos na legislação vigente ou em manuais e materiais de treinamento aprovados pelo DIPOA.
- 2º O AFFA definirá o destino de carcaças, partes de carcaça e vísceras, cabendo ao estabelecimento os controles relativos a correta preparação dos cortes ou desconfigurações necessárias a destinação destes produtos.

#### Seção IV

Das auditorias do plano de avaliação e classificação de animais, carcaças, partes de carcaças e vísceras.

Art. 94. As auditorias do plano de avaliação e classificação de animais, carcaças, partes de carcaças e vísceras são de atribuição exclusiva do AFFA.

Art. 95. Os procedimentos de auditoria no post mortem seguirão as técnicas e procedimentos definidos na legislação vigente ou em manuais e materiais de treinamento aprovados pelo DIPOA.

Art. 96. O escopo das auditorias do plano de avaliação e classificação de suínos, carcaça, partes de carcaça e vísceras inclui, mas não se limita a:

I – procedimentos de avaliação e classificação de suínos na recepção por avaliação das carcaças não evisceradas;

II – procedimentos de avaliação e classificação de vísceras e de carcaça nas linhas de abate;

III – exames complementares e procedimentos realizados pelo MVR; e

IV – rastreabilidade e aplicação dos tratamentos determinados em conformidade com a legislação.

Art. 97. As metodologias, frequências e amostragens mínimas das auditorias serão estabelecidas pelos manuais e materiais de treinamento do SIF, na forma definida pelo DIPOA.

#### CAPITULO VIII

##### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 98. Os estabelecimentos que se declararem aptos a participar do sistema de inspeção ante e post mortem com base em risco devem solicitar a sua inclusão mediante petição emitida ao Diretor do DIPOA.

- 1º O DIPOA fará a avaliação da petição e do atendimento aos requisitos previstos nesta Instrução Normativa.
- 2º Atendidos os requisitos, o DIPOA incluirá o estabelecimento na “lista de estabelecimentos sujeitos a inspeção com base em risco”.

Art. 99. A inclusão na “lista de estabelecimentos sujeitos a inspeção com base em risco” não dispensa o atendimento aos requisitos internacionais complementares para a exportação.

Art. 100. Os abatedouros frigoríficos que se enquadrem no disposto no art. 3º terão o prazo de até dez anos a contar da data da publicação desta Instrução Normativa para se adequarem ao sistema de inspeção ante e post mortem com base em risco, sem prejuízo ao atendimento do previsto nas legislações vigentes até sua completa adequação.

Art. 101. Esta Instrução Normativa entra em vigor 30 (trinta) dias após a data da sua publicação.

BLAIRO MAGGI

*\*Este texto não substitui a Publicação Oficial*

PUBLICADO EM: 17/12/2018 | EDIÇÃO: 241 | SEÇÃO: 1 | PÁGINA: 4

**ÓRGÃO: MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO/GABINETE DO  
MINISTRO**