

Orientações para os Serviços de Inspeção, com foco nos estabelecimentos de abate de bovinos, suínos, caprinos e ovinos e aves.

Oficina

01 e 02 de Junho de 2021

Requisitos essenciais para registro e funcionamento de estabelecimento

Equivalência é a capacidade de diferentes sistemas de inspeção e certificação cumprirem os mesmos objetivos (tradução livre).



*Codex Alimentarius: Food import and export inspection and certification systems, 2012.

A legislação do SI deve estabelecer as **exigências mínimas** relacionadas com estrutura, funcionamento e procedimentos de inspeção, principalmente, no que se refere aos critérios de julgamento e à destinação das carcaças, partes, vísceras.

A legislação deve ser **equivalente**, ou seja, atingir os mesmos objetivos de garantir a qualidade dos produtos de origem animal com vistas à proteção dos interesses dos consumidores.

Os Serviços de Inspeção (SI) devem inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos de abate, de forma **permanente** e devem proceder os **exames ante, post mortem** e a **verificação oficial dos programas de autocontrole** com apoio, quando necessário, de auxiliares de inspeção

Requisitos comuns aos estabelecimentos

Áreas externas:

As áreas externas devem ser localizadas em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes, como poeira e outros agentes.

A área de circulação interna deve possibilitar a circulação de veículos. As áreas circundantes devem ser preferencialmente **pavimentadas** (ou quando se permitir, com calçamento ou brita) e que devem permitir o escoamento das águas.

A área do complexo industrial deve ser delimitada e protegida da entrada de pessoas e animais.

Na área do perímetro do estabelecimento não deve haver residências ou alojamentos.



Imagens AFFA L E da Silva



Requisitos comuns aos estabelecimentos

Currais (pocilgas) e Anexos:

A manutenção em geral deve ser satisfatória e a higiene adequada.

Deve dispor de local adequado para o descarregamento dos animais e os currais (pocilgas) devem atender ao volume de abate diário, com **bebedouros suficientes e adequados** (20% dos animais bebendo ao mesmo tempo para bovinos e 15% para suínos).

A legislação prevê 3 tipos de pocilgas (de chegada e seleção, de sequestro e de matança).

Imagem AFFA L F Lopes



Imagem AFFA L E da Silva



Requisitos comuns aos estabelecimentos

Recepção (aves)

Deve ser construída de modo que as aves estejam protegidas de intempéries.



Imagem L F Lopes

Requisitos comuns aos estabelecimentos

Currais (pocilgas) e Anexos:

Deve possuir condições adequadas para realizar a **inspeção ante-mortem**, contando com curral de observação ou local adequado para segregação de animais, correspondente a aproximadamente 5% da área dos currais de matança.

Deverá existir local para ser realizada a **necropsia** e haver uma forma adequada de descarte de carcaças e vísceras.



Imagem AFFA L E da Silva



Imagens AFFA L E da Silva



Inspeção Ante-mortem

Visa **conhecer o histórico do lote**, através das informações prestadas pela empresa no Boletim Sanitário, que justifiquem o abate em separado, através de matança de emergência imediata ou mediata;

INFORMAÇÕES CONTIDAS NO BOLETIM SANITÁRIO:

Doença detectadas no lote

Tratamento terapêutico

Informações sobre mortalidade no campo

Informações para garantias de certificação

Visa ainda evitar o abate de aves com repleção do trato gastrointestinal e as **possíveis contaminações** durante o processamento industrial.

Detectar doenças de notificação obrigatória e aquelas que não sejam possíveis a identificação no exame *post-mortem*, especialmente as que afetam o sistema nervoso

Requisitos comuns aos estabelecimentos

Currais (pocilgas) e Anexos:

Deve haver **chuveiro de aspersão** ou outro método eficiente.

A seringa de acesso ao box de insensibilização deve permitir o **deslocamento de um animal por vez** (individual)



Requisitos comuns aos estabelecimentos

Considerações gerais quanto às instalações

Piso de material impermeável, resistente e com uma declividade que permita o escoamento das águas residuais.

Rede de esgoto deve ter **sifões**. As saídas para o exterior devem ser protegidas com grades para a entrada de roedores.

Paredes lisas, resistentes, impermeabilizadas e que haja **possibilidade de higienização**.



Imagem AFFA L E da Silva



Imagem Internet

Requisitos comuns aos estabelecimentos

Considerações gerais quanto às instalações

Portas e janelas de material impermeável e que facilite a higienização e **devem impedir a entrada de pragas.**

O teto deve ter forro de superfície lisa e que permita a sua higienização. Em áreas como a recepção, sangria e esfola, o forro pode estar ausente.

A iluminação deve ser de, no mínimo, **500 Lux** nos locais de inspeção e nas demais áreas com **300 Lux** para permitir a execução adequada dos procedimentos.

O pé-direito deve ser tal que não permita condensação e adequada circulação de ar.

Imagem AFFA L E da Silva



Imagem Internet

Requisitos comuns aos estabelecimentos

Considerações gerais quanto aos equipamentos e utensílios

Os equipamentos e utensílios devem ser de constituição metálica ou plástica, com **superfícies apropriadas ao contato com alimentos.**

As superfícies devem ser lisas e **se metálicas, devem ser inoxidáveis.**

Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira, exceto prateleiras para o armazenamento de embalagens e materiais para higienização, desde que as primárias estejam protegidas.

A localização dos equipamentos no estabelecimento deve **permitir a higienização adequada.**



Imagem AFFA L E da Silva

Anexos do abate

As condições de **manutenção, higiene e operações** devem **ser adequadas**.

Sala de **processamento de miúdos**



Imagem AFFA L E da Silva

Anexos do abate

O procedimento de **embalagem secundária** deve ser realizado em seção/sala **separada**.

O processo de **higienização de bandejas e utensílios** deve ser adequado.



Imagens AFFA L E da Silva



Câmaras de resfriamento de carcaças, Túnel de Congelamento e Câmaras de estocagem de congelados

Deve existir **equipamento de mensuração de temperatura** com os controles e registros de temperatura.

Os **ralos** devem ser **externos às câmaras**.

A **capacidade** de câmaras deve ser **compatível com o número de animais abatidos**.



Imagem AFFA L E da Silva

Setor de expedição e de recepção de produtos

O setor deverá fornecer garantias de um **processo adequado e da manutenção da temperatura dos produtos.**

Deve existir controle para **não cruzarem produtos com e sem embalagem.**

A área deve ser suficiente para o **volume de produção.**

O setor deve possuir proteção contra as intempéries (**isolamento e proteção para carregamento**).



Imagens AFFA L E da Silva

Seção de desossa



Imagem AFFA L E da Silva

A **temperatura das carnes** na entrada da desossa deve ser controlada.

Deve existir local adequado para realizar a **reinspeção** (carne com osso e cortes).

Deve existir **separação adequada entre embalagem primária e secundária**.

Deve ser feita a adequada higienização de bandejas.

O fluxo da desossa deve ser contínuo e sem acúmulo de produtos.

A retirada de ossos e resíduos deve ser contínua.

Embalagem e Rotulagem

A **rotulagens** deve atender a legislação vigente.
Os produtos devem ser elaborados **conforme o registro aprovado.**

Imagem AFFA S Durigon



Imagens AFFA L E da Silva



Limpeza de carretilhas

As carretilhas devem ser higienizadas de forma e em local adequados

Imagens AFFA L E da Silva



Fábrica (ou local de armazenamento dos resíduos do abate) de produtos não comestíveis (graxaria)

Se possuir FPNCs, dispor de todos os equipamentos necessários para o processamento e esterilização, atendendo à **IN34/2008**).

A matéria-prima deve ser **livre de materiais impróprios** (MER, cascos, chifres, etc).

Na ausência de graxaria no estabelecimento, a **expedição dos resíduos deve ser realizada em local adequado** (resíduo sem contato com o piso e isolado da área externa) e acompanhada de documentação pertinente.





**Pausa para discussão
e perguntas**



Inspeção de Bovinos

Insensibilização

O box deve ter **tamanho e forma adequados** (evitar lesões, estresse desnecessário e boa contenção).

A **manutenção e higiene** do box deve ser **adequada**.

A insensibilização deve **atender os preceitos técnicos** de pressão e manutenção para uso das pistolas, bem como nos casos de insensibilização elétrica.



Imagem AFFA L E da Silva

Área de vômito e sangria

A **manutenção e higiene** em geral deve ser **satisfatória**.

Deve existir **proteção no piso** de forma a evitar o contato direto do animal com o piso (grades metálicas).

A operação de sangria deve ser bem realizada (**facas específicas**: a primeira para abertura da pele da barbela e a segunda para musculatura e grandes vasos, troca e lavagem e esterilização das facas a cada animal, com **tempo máximo de 1 minuto entre insensibilização e sangria e o tempo total da sangria não inferior a 3 minutos**).

Qualquer outra operação deve ser realizada após os 3 minutos da sangria.



Imagens AFFA L F Lopes



Sala de Matança

Deve existir **método adequado para marcação de lesões** (chapinha de identificação e ábaco).

Deve dispor de **local adequado para as operações do DIF** (trilho específico fora do fluxo de carcaças liberadas).

Deverá ter **equipamentos adequados para a realização da atividade de inspeção final** (plataforma, pia, esterilizador, chute ou carrinho identificado para depósito de condenações, local para anotação das lesões).

Deve existir um **local identificado e controle específico para sequestro de carcaças, partes, cortes e vísceras**, conforme julgamento e destinação pela Inspeção local.

Os procedimentos de pré-evisceração devem ser eficientes (oclusão do reto e esôfago, retirada de glândula mamária e vergalho, esfola e retirada de neonato, etc).

Deve existir uma **correlação/sincronia entre cabeças, carcaças, vísceras e mocotós**. As chapinhas, marcações e outros métodos devem ser utilizados para garantir a rastreabilidade.

Sala de Matança

O **fluxo operacional** de todas as etapas deve ser **unidirecional, sem contra fluxo e sem paradas** desnecessárias.

O processo de **toailete das carcaças deve ser bem realizado**, removendo coágulos, esquirolas ósseas, linfonodos e eventuais contaminações.

A **lavagem final das carcaças** deve ser realizada de modo correto e com eficiência (sem respingos nas outras carcaças, água com temperatura ambiente e pressão)

Os **carimbos nas carcaças ou a identificação das mesmas devem ser legíveis**. A carimbagem está prevista na linha J, antes da entrada nas câmaras, incluindo a localização - coxão, lombo, ponta-de-agulha e paleta. Vale observar que o art.131, do Decreto 9.013/17, traz a seguinte dispensa: “Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovídeos e suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial”.

A **velocidade de abate deve permitir que todas as operações sejam bem realizadas**.



Imagem AFFA L F Lopes

Sala de matança

As condições de **manutenção e higiene** das instalações e equipamentos devem ser **satisfatórias**.

O número de **pias e esterilizadores** deve ser adequado às operações realizadas e ao tamanho do estabelecimento e de fácil acesso aos operadores.

A mesa de evisceração deve ser lavada com água quente e, quando necessário (contaminada), deve ser sanitizada.

Deve existir **local adequado para as linhas de inspeção**.

É **vedada a realização de operações de toalete** pelo estabelecimento **antes do término do exame *post mortem***.



Imagens AFFA L F Lopes

30/04/2009

Linhas de Inspeção

Linha A1 – Glândula Mamária (Úbere – Fêmeas apenas)

Linha A – Patas e Lábios

Imagens AFFA L F Lopes



Linhas de Inspeção

Linha B – Conjunto Cabeça-Língua

Linha C – Cronologia dentária
facultativa e aplicável quando se fizer menção
à idade dos bovinos



Imagem AFFA L F Lopes

Linhas de Inspeção

Linha D – Trato Gastrointestinal, baço, pâncreas, vesícula urinária, esôfago e útero

Linha E – Fígado



Imagem AFFA L F Lopes

Linhas de Inspeção

Linha F – Pulmão e Coração

Linha G - Rins

Imagens AFFA L F Lopes



Linhas de Inspeção

Linha H – Face interna e externa da porção caudal (superior) da carcaça e linfonodos correspondentes

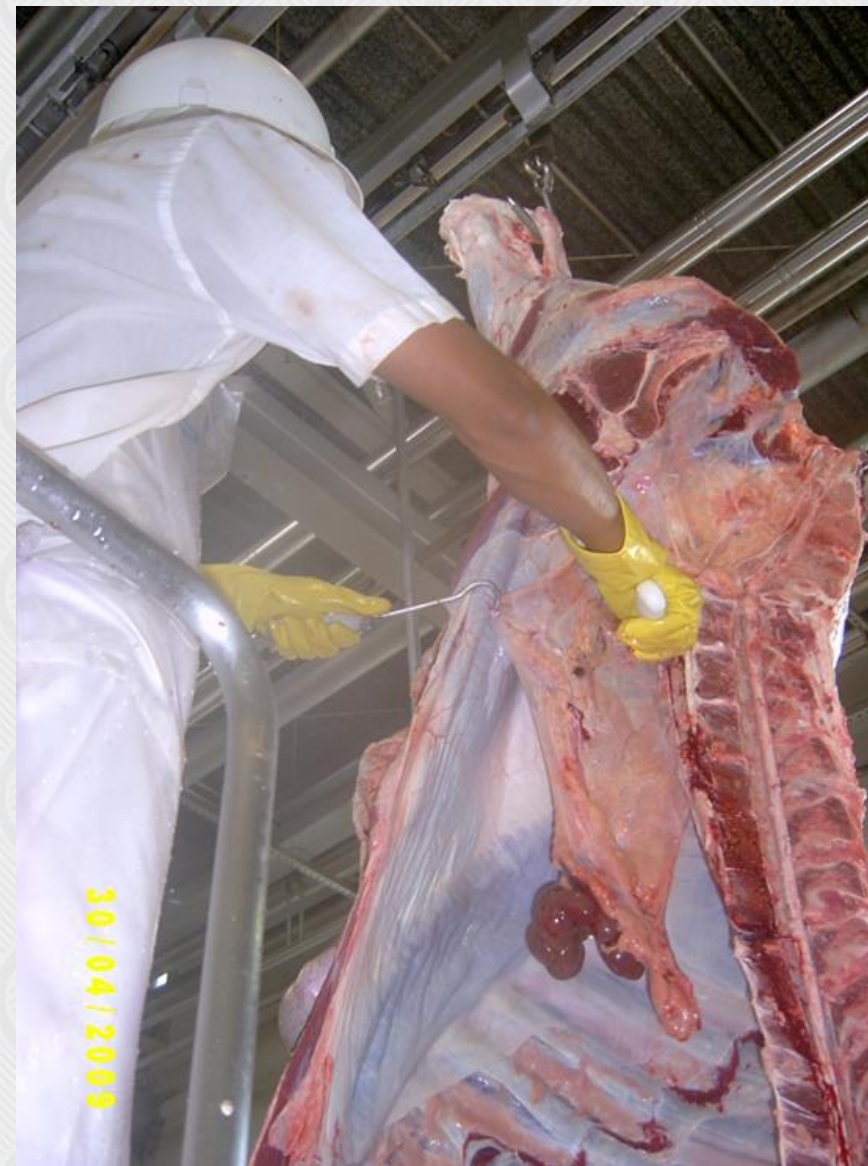


Imagem AFFA L F Lopes

Linhas de Inspeção

Linha I - Face interna e externa da porção cranial (inferior) da carcaça e linfonodos correspondentes



Imagem AFFA L F Lopes



Inspeção de Suínos

Insensibilização

O box deve ter **tamanho e forma adequados** (evitar lesões, estresse desnecessário e boa contenção).

A **manutenção e higiene** do box deve ser **adequada**.

A insensibilização deve **atender os preceitos técnicos** de voltagem e amperagem.

Imagem AFFA L E da Silva



Área de sangria

A **manutenção e higiene** em geral deve ser **satisfatória**.

Deve existir **proteção no piso** de forma a evitar o contato direto do animal com o piso (grades metálicas).

A operação de sangria deve ser bem realizada (**facas específicas**: a primeira para abertura da pele da barbela e a segunda para musculatura e grandes vasos, troca e lavagem e esterilização das facas a cada animal, com **tempo máximo de 1 minuto entre insensibilização e sangria e o tempo total da sangria não inferior a 3 minutos**).

Qualquer outra operação deve ser realizada após os 3 minutos da sangria.



Imagem AFFA L E da Silva

Escaldagem

Seguindo-se aos chuveiros após a sangria temos a escaldagem, que deverá contar com **renovação contínua da água**, através de “ladrão” e controle de temperatura da mesma, que deverá se manter entre **62 e 72 °C**.

O tanque de escaldagem deverá contar com um **sistema de movimentação**, que deverá ser mecanizado quando o abate for superior a 100 suínos/dia.

Imagem AFFA L E da Silva



Depilação

Manual ou mecanizada. Na sequência da passagem pela depiladora efetua-se a **toalete da depilação**, em que se faz a retirada completa dos casquinhos. As carcaças devem ser lavadas antes de atingirem a área limpa.



Flambagem/Chamuscamento

Última etapa antes da lavagem da entrada da área limpa.



Imagens AFFA L E da Silva

Sala de Matança



Imagem AFFA L E da Silva

Oclusão do reto: **para evitar a contaminação com fezes** e poderá ser feita através de amarração. Inicialmente se realiza uma incisão perianal, liberando o tubo digestivo e após se faz a amarração com barbante resistente.

Abertura toracoabdominal: é a primeira operação realizada na área limpa e **consiste no corte ventral mediano das paredes abdominal e torácica**, com a retirada do pênis, nos machos.

Abertura da papada: deve ser feita antes da inspeção da cabeça **para permitir a inspeção dos nodos linfáticos e os cortes dos músculos masseteres e pterigoideos**.

Inspeção

Linha A1 - Inspeção da cabeça e papada deverá ser **obrigatoriamente realizada antes da evisceração**, para poder ser desviada junto com a carcaça se houver a necessidade de exame mais acurado no departamento de inspeção final (DIF).

Cabeça: Examinar visualmente todas as partes do órgão e as cavidades bucal e nasal. Cortar os nodos linfáticos e a parótida no sentido longitudinal e observar a cor das mucosas.

Papada: Exame visual interna e externamente e incisão longitudinal dos linfonodos

Mesa de inspeção de vísceras ou equipamento equivalente:

Deverá constar de 2 recipientes para cada suíno a ser inspecionado. Um para as vísceras chamadas brancas e outro para as chamadas vísceras vermelhas. Esse equipamento necessita contar com um sistema de lavagem, para que ocorra a higienização após a passagem de cada conjunto de vísceras.



Imagem AFFA L E da Silva

Linhas de Inspeção

Técnicas de inspeção:
conforme a Portaria 711/95.

Linha A1 – Inspeção de cabeça
e nodos linfáticos da "papada"

Linha A – inspeção do útero nas
fêmeas



Imagem AFFA L E da Silva

Linhas de Inspeção

Linha B – inspeção de intestinos, estômago, baço, pâncreas e bexiga



Linhas de Inspeção

Linha C- inspeção de coração e língua

Linha D - inspeção de fígado e pulmão.



Imagem AFFA L E da Silva

Linhas de Inspeção

Linha E – inspeção de carcaças

Linha F – inspeção de rins

Linha G – inspeção de cérebro



Imagem AFFA L F Lopes

Departamento de Inspeção final (DIF)

DIF: poderá ser feito na linha, desde que identificado o local.

Deverá haver **área mínima para** a realização das **atividades** e **equipamentos adequados** (plataforma, pia, esterilizador, chute ou carrinho identificado para depósito de condenações, local para anotação das lesões);

Em volumes de abate maiores, deve ter trilho específico fora do fluxo de carcaças liberadas.

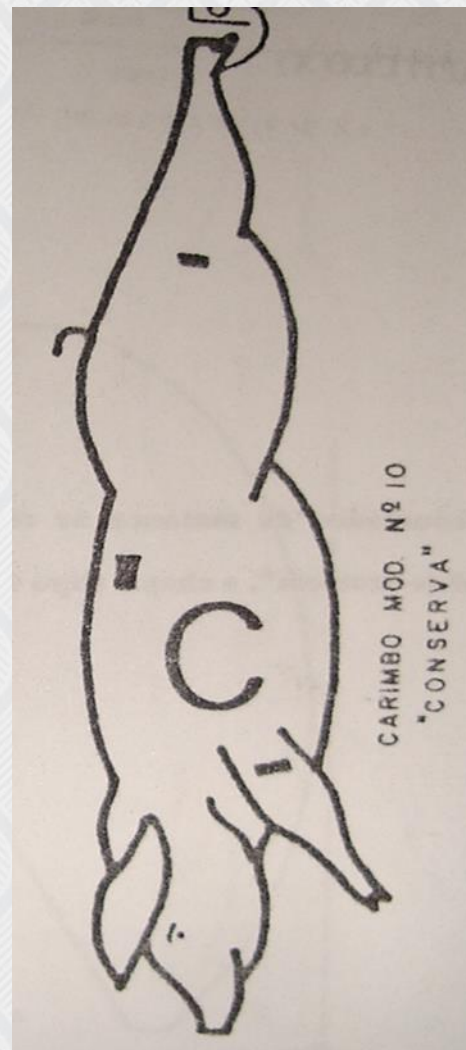
Imagem AFFA L E da Silva



Câmaras de Salga

Paredes com superfícies lisas e resistentes, temperaturas ambiente de 05 a 10°C, distância entre as pilhas que permita o trânsito de pessoas e as pilhas não devem ter contato direto com o piso.

Carcaças destinadas à salga devem receber Marca com a faca a letra S na região do peito de cada meia-carcaça (30 cm x 20 cm) além do carimbo modelo 11 do SIF (paleta, pernil e lombo).



Imagens AFFA L F Lopes





**Pausa para discussão
e perguntas**



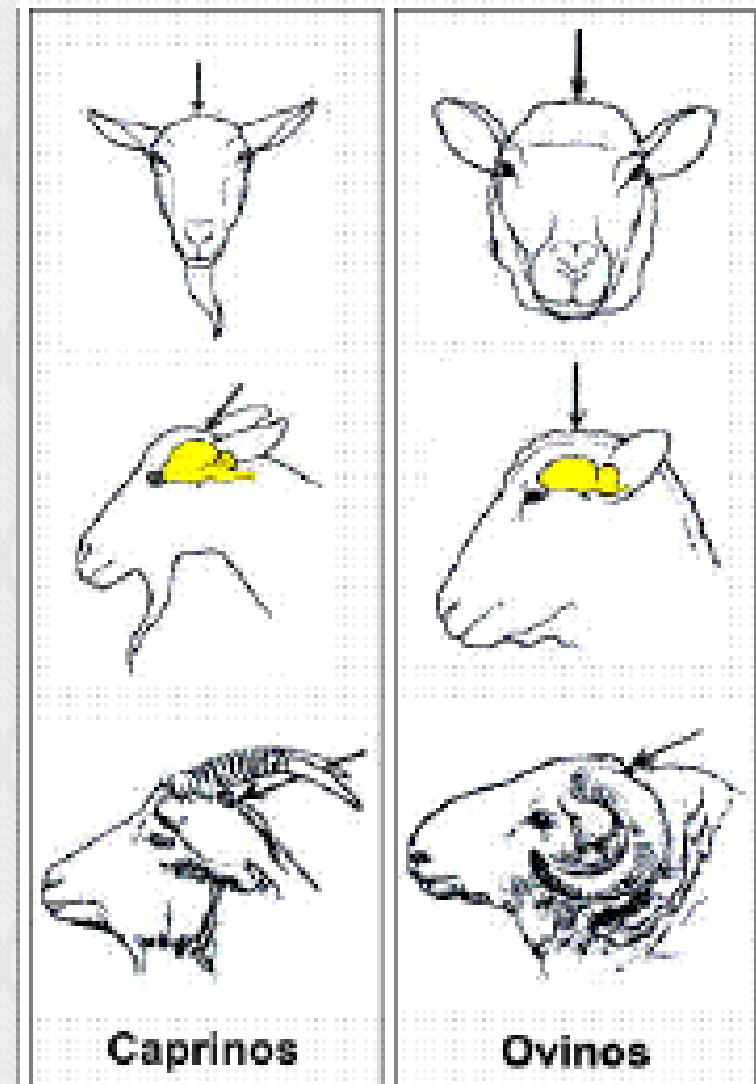
Inspeção de Ovinos e Caprinos

Insensibilização

O box deve ter **tamanho e forma adequados** (evitar lesões, estresse desnecessário e boa contenção).

A **manutenção e higiene** do box deve ser **adequada**.

A insensibilização deve **atender os preceitos técnicos** de voltagem e amperagem (quando elétrico) ou de pressão.



Área de vômito e sangria

A **manutenção e higiene** em geral deve ser **satisfatória**.

Deve existir **proteção no piso** de forma a evitar o contato direto do animal com o piso (grades metálicas).

A operação de sangria deve ser bem realizada (**facas específicas**: a primeira para abertura da pele da barbela e a segunda para musculatura e grandes vasos, troca e lavagem e esterilização das facas a cada animal, com **tempo máximo de 1 minuto entre insensibilização e sangria e o tempo total da sangria não inferior a 3 minutos**).

Qualquer outra operação deve ser realizada após os 3 minutos da sangria.



Imagem AFFA S Durigon



Imagem AFFA S Durigon

Esfola

A esfola de caprinos e ovinos na sua maioria é realizada de forma **manual com auxílio da faca**, sempre atendendo as boas práticas, evitando tocar na pele e depois na carcaça.

É **permitida a insuflação** como método auxiliar no processo tecnológico da esfola, desde que previamente aprovada pelo SI

Sequência da esfola higiênica.

1. Esfola do membro traseiro, abertura da pele ventral e longitudinalmente (iniciando pelo ânus e terminando na extremidade do queixo) – retirada de úbere e vergalho.
2. Esfola do membro posterior.
3. Primeiro transpasse e esfola dos membros dianteiros.
4. Esfola do segundo membro traseiro.
5. Esfola de “vazio” de “matambre”.
6. Esfola da parte dorsal caudal.
7. Esfola do posterior dorsal cranial.
8. Esfola com uso das mãos (ou rolo).
9. Esfola da cabeça.

Sala de matança

As condições de **manutenção e higiene** das instalações e equipamentos devem ser **satisfatórias**.

O número de **pias e esterilizadores** deve ser adequado às operações realizadas e ao tamanho do estabelecimento e de fácil acesso aos operadores.

A mesa de evisceração deve ser lavada com água quente e, quando necessário (contaminada), deve ser sanitizada.

Deve existir **local adequado para as linhas de inspeção**.

É **vedada a realização de operações de toalete** pelo estabelecimento **antes do término do exame *post mortem***.



Imagem AFFA S Durigon

Linhas de Inspeção

- Linha A1** – Glândula Mamária (Úbere – Fêmeas apenas)
- Linha A** – Patas e Lábios
- Linha B** – Conjunto Cabeça-Língua
- Linha C** – **Cronologia dentária** (facultativa e aplicável quando se fizer menção à idade dos ovinos e caprinos)
- Linha D** – Trato Gastrointestinal, baço, pâncreas, vesícula urinária, esôfago e útero.
- Linha E** – Fígado
- Linha F** – Pulmão e Coração
- Linha G** – Rins
- Linha H** – Face interna e externa da porção caudal (superior) da carcaça e linfonodos correspondentes
- Linha I** – Face interna e externa da porção cranial (inferior) da carcaça e linfonodos correspondentes
- Linha J** – Carimbagem das carcaças



Imagem AFFA S Durigon



Inspeção de Aves

Insensibilização e sangria

As aves devem ser obrigatoriamente insensibilizadas antes da sangria. O principal método é a **insensibilização elétrica**. A sangria deve ser feita em **até 12 segundos** após a insensibilização.

O **tempo mínimo de sangria** deve ser de 3 minutos para uma completa sangria. Para esses procedimentos, as aves devem estar penduradas pelos pés. Para a execução do procedimento de sangria, as **mãos do operador e as facas** devem ser higienizadas durante o processo. As facas também devem ser esterilizadas periodicamente. A esterilização deve ser feita com água a uma temperatura mínima de 82,2°C



Imagem AFFA L F Lopes



Imagem AFFA L E da Silva

Escaladagem e depenagem

O sistema de escaldagem deve ter renovação de água, conforme o volume de abate.
A depenagem deve ser completa.



Imagem AFFA L E da Silva



Imagem AFFA S Durigon



Imagem AFFA L E da Silva



Imagem AFFA S Durigon



Imagens AFFA L F Lopes

Pré Inspeção

A pré-inspeção é realizada por pessoal especialmente treinado, mas o juízo final sobre a comestibilidade ou não das carnes cabe única e exclusivamente ao médico veterinário. Esta é feita através do exame de visualização das carcaças fechadas e desprovidas de suas penas e conforme o caso, realiza-se a palpação e corte. O local do

exame de pré-inspeção deve ser anterior ao transferidor (transpasse) de carcaças da linha de abate para a linha de evisceração, antes do corte dos pés.

A pré-inspeção tem como objetivo **evitar que carcaças que contenham doenças ou lesões** e que no processo de transporte automático de linha (transferidor) **venham contaminar os equipamentos ou outras carcaças** por supuração de artrite, abscessos , etc.

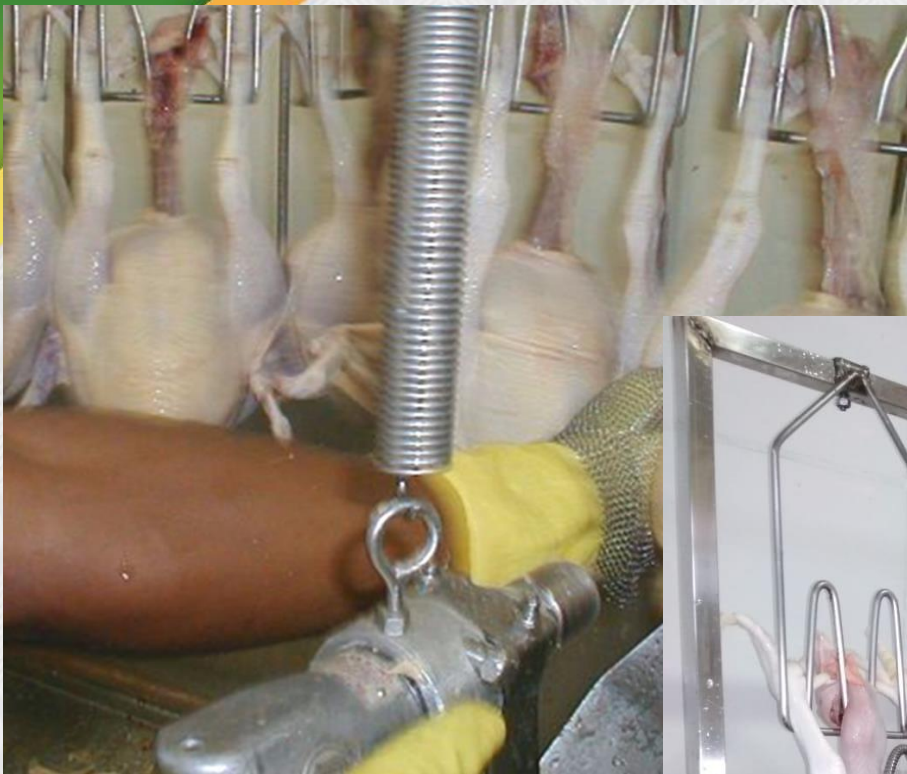


Imagem AFFA L F Lopes

Imagem AFFA S Durigon



Evisceração

A evisceração deve ser feita de forma higiênica, tendo **pontos de água para lavagem de mãos**, seguindo as etapas previstas: corte da pele do pescoço e traqueia, extração de cloaca, abertura do abdômen, eventração (exposição das vísceras), inspeção sanitária, retirada das vísceras, extração dos pulmões, toalete (retirada do papo, esôfago, traqueia, etc.) e lavagem final (externa e internamente). As carcaças devem ser evisceradas penduradas de forma a não haver contaminação cruzada.

Inspeção Post Mortem

É efetuada individualmente durante o abate, através de exame visual macroscópico de carcaças e vísceras e, conforme o caso, palpação e cortes. A Inspeção post mortem de aves se realiza em **três etapas ou "Linhas de Inspeção"**

Linha A - Exame interno

Realiza-se através da visualização da cavidade celomática (torácica e abdominal) - pulmões, sacos aéreos, rins, órgãos sexuais, respeitando 2 segundos por ave.

Linha B - Exame de vísceras

Visa o exame do coração, fígado, moela, baço, intestinos, ovários e oviduto nas poedeiras;
Realiza-se através da visualização, palpação, verificação de odores e ainda incisão, respeitando 2 segundos por ave.

Linha C - Exame externo

Realiza-se através da visualização das superfícies externas (pele, articulações, etc.), respeitando 2 segundos por ave.



Imagem AFFA S Durigon

Departamento de Inspeção Final

A inspeção final poderá ser feita na linha, desde que identificado o local. **Deverá haver área mínima para a realização das atividades e equipamentos adequados** (pia, esterilizador, chute ou carrinho identificado para depósito de condenações, local para anotação das lesões);

Em volumes de abate maiores, deve ter local específico fora do fluxo de carcaças liberadas.

Os resíduos devem ser removidos, evitando a contaminação de carcaças e miúdos.



Imagem AFFA L E da Silva



Imagens AFFA L E da Silva

Pré-resfriamento

A etapa de pré-resfriamento pode ser dispensada caso o resfriamento ou congelamento das carcaças e miúdos sejam imediatos e permitam atingir **4°C, em até 4 horas**, a partir da sangria. Se houver pré-resfriamento por imersão em água com temperatura de, no máximo 16°C, no primeiro estágio e de, no máximo 4°C, deve haver **renovação de água** para minimizar contaminação cruzada das carcaças e miúdos. Durante o processamento, devem ser adotadas **medidas preventivas para evitar a absorção** de água às carcaças numa proporção superior a 8% (método de controle interno), comprovado por monitoramento.

Classificação e Embalagem

As informações relativas aos produtos contidos nas embalagens devem ser corretas e que não induzam o consumidor a erro. **Dados de rastreabilidade devem ser corretamente informados.**



Imagem AFFA S Durigon

Seção de Cortes

É permitido que as carcaças sejam desossadas ou espostejadas a quente, caso o volume de abate seja pequeno e o processo seja rápido com **encaminhamento imediato para o resfriamento**. A sala de cortes deverá ser climatizada com até **16°C** e a temperatura dos cortes não pode exceder aos **10°C**. Sempre deverá ser atendido o fluxo contínuo em todas as sessões, sem risco de contaminação cruzada.



Imagem AFFA L E da Silva

Instalações frigoríficas

As instalações frigoríficas devem ser dimensionadas de forma proporcional e **adequadas ao volume aprovado de abate** e devem ser devidamente climatizadas em **atendimento às temperaturas dos produtos**. Não será permitida a realização de resfriamento ou pré-resfriamento em local onde ocorra a estocagem de produtos acabados.



Imagens AFFA L E da Silva

“Implantar o Serviço de Inspeção Municipal ou pleitear adesão ao SISBI são sementes que são plantadas hoje e cujos frutos somente serão percebidos no futuro. A colheita vem através de saúde pública, geração de empregos, impostos e fortalecimento do agronegócio”

Carla Fernanda Sandri
Diretora do Programa Suasa do CONSAD

SISTEMA UNIFICADO DE ATENÇÃO À SANIDADE AGROPECUÁRIA

S I S B I

SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

***SIM, com Sisbi é possível
Obrigado***

DEPARTAMENTO DE SUPORTE E
NORMAS - DSN

dsn.sda@agricultura.gov.br

Tel: (61) 3218-2458

COORDENAÇÃO DO SUASA
- CSU

csu.dsn@agricultura.gov.br

Tel: (61) 3218-3411