



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo Ala A, 4º Andar, Sala 401 - Bairro Zona Cívico-
Administrativa - DF, CEP 70043900
Tel: (61) 3218-2014/2684 - <http://www.agricultura.gov.br>

Memorando-Circular nº 27/2017/DIPOA/MAPA/SDA/MAPA

Brasília, 21 de novembro de 2017.

Ao(À) Sr(a).:

Srs. Chefes de SIPOA/SISA/SIFISA e VIGIAGRO

Assunto: Requisitos a serem atendidos no caso de destinação de produtos de aves para aproveitamento condicional. Artigo 172 do Decreto 9.013 de 29/03/2017.

Considerando a publicação do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que estabeleceu em seu art. 172, os requisitos a serem atendidos no caso de destinação dos produtos para aproveitamento condicional.

Art. 172. Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere este Decreto, os produtos devem ser submetidos, a critério do SIF, a um dos seguintes tratamentos:

- I - pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por dez dias;
- II - pelo sal, em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou
- III - pelo calor, por meio de:
 - a) cozimento em temperatura de 76,6°C (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;
 - b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius); ou
 - c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no caput deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no caput, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIF, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

Considerando que para utilização de um processo diferente do previsto nos incisos I, II e III, deve ser submetido a avaliação do DIPOA, documento tecnicamente embasado propondo tratamento que apresente ao final as mesmas garantias.

A Associação Brasileira de Proteína Animal apresentou pleito, constante no processo SEI 21000.023465/2017-65, para apreciação deste Departamento, propondo alternativa para tratamento pelo calor, utilizando binômio tempo x temperatura de 66° C por cinco minutos ou 71° C por um minuto.

Na argumentação apresentada relata que tem como expectativas do processamento

térmico de produtos cárneos, do ponto de vista de saúde pública a:

Redução de 6,5 a 7,0 log de *Salmonella*;

Redução de 5,0 log de *E. coli* O157:H7 e outras STECs;

Redução de 3,0 a 5,0 log de *Listeria monocytogenes*.

Avaliou os microrganismos *Salmonella*, *L. monocytogenes*, *E. coli* e outras STECs. em diferentes temperaturas para os produtos roast beef, peito de peru e presunto.

Concluiu com base em literatura apresentada que para os microrganismos de referência para saúde pública, seria suficiente tratar termicamente os produtos cárneos de aves por 2 minutos à 65,6°C, ou menos de 1 minuto à 71,1°C.

Com base na documentação avaliada, e após análise de referências bibliográficas presente no processo, este DIPOA, com base no Decreto nº 8.852, de 20 de setembro de 2016, na Portaria nº 99, de 12 de maio de 2016 manifesta-se favorável ao tratamento alternativo proposto para aproveitamento condicional, utilizando o binômio 66° C por cinco minutos ou 71° C por um minuto para carne de aves.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **JOSE LUIS RAVAGNANI VARGAS, Diretor(a) do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal**, em 21/11/2017, às 18:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3596290** e o código CRC **5A022A04**.