

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 03/10/2022 | Edição: 188 | Seção: 1 | Página: 6

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria de Defesa Agropecuária

PORTARIA SDA Nº 663, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022

Aprova os requisitos para instalação, validação e uso de sistemas de aspersão de água no resfriamento de carcaças dos animais de abate e revoga a Portaria SDA nº 660, de 23 de setembro de 2022.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA SUBSTITUTO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 24 e 68 do Anexo I do Decreto nº 10.827, de 30 de setembro de 2021, 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 21000.093079/2021-17, resolve:

Art. 1º Aprovar, na forma desta Portaria, os requisitos para instalação, validação e uso de sistemas de aspersão de água no resfriamento de carcaças dos animais de abate.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º Esta Portaria se aplica aos estabelecimentos registrados junto ao Serviço de Inspeção Federal, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, que pretendem utilizar sistema de aspersão de água durante o resfriamento de carcaças dos animais de abate.

Parágrafo único. Esta Portaria não se aplica aos estabelecimentos de abate que promovem o resfriamento das carcaças por imersão.

Art. 3º O sistema de aspersão de que trata esta Portaria consiste na aplicação, por aspersão, de água potável fria sobre a superfície das carcaças com os objetivos de reduzir seu tempo de resfriamento e sua perda de peso.

Art. 4º Para efeito desta Portaria adotam-se as seguintes definições:

I - animais de abate: são os bovinos, os búfalos, os equídeos, os suídeos, os ovinos, os caprinos, os lagomorfos, as aves domésticas, os animais silvestres criados em cativeiro, os anfíbios e os répteis, abatidos sob inspeção veterinária oficial;

II - carcaça: representa as duas meias-carcaças, inteiras ou separadas, de um mesmo animal de abate;

III - categoria animal: conjunto de animais definido pelo estabelecimento, considerando a espécie, as faixas de peso e, quando aplicável, a idade, o sexo e o acabamento de gordura das carcaças;

IV - ciclo de aspersão: sequência de evento pré-definido que contempla o tempo de duração de aspersão de água sobre as carcaças, acrescido do tempo sem aspersão;

V - instalações de frio: são as instalações e equipamentos utilizados para resfriamento e circulação de ar frio no interior das câmaras de resfriamento de carcaças;

VI - período de desumidificação: período de tempo após o término dos ciclos de aspersão e antes da retirada das carcaças da câmara de resfriamento;

VII - peso quente da carcaça: é o peso da carcaça ao final do abate, previamente à etapa de lavagem;

VIII - peso frio da carcaça: é o peso da carcaça após o término do resfriamento e antes de qualquer processamento ou expedição;

IX - peso total das carcaças: é o somatório dos pesos individuais das carcaças;

X - protocolo de aspersão: é protocolo de tratamento de aspersão das carcaças, definido pelo estabelecimento, que especifica a categoria animal em que será aplicado, o ciclo de aspersão, a quantidade de ciclos a serem realizados em determinado período de tempo, o volume de água utilizado e o período de desumidificação; e

XI - validação do sistema de aspersão: é a avaliação do sistema de aspersão instalado, conduzida pelo estabelecimento, com o objetivo de comprovar sua eficácia e o atendimento às exigências estabelecidas nesta Portaria, podendo ser total ou parcial.

CAPÍTULO II

REQUISITOS GERAIS PARA INSTALAÇÃO DO SISTEMA DE ASPERSÃO

Art. 5º Os estabelecimentos que pretendem utilizar sistemas de aspersão de água no resfriamento de carcaças dos animais de abate devem:

I - instalar os equipamentos e dispositivos de controle do sistema de aspersão em consonância com as exigências estabelecidas nesta Portaria;

II - dispor, em seus programas de autocontrole, de procedimentos específicos para validação e monitoramento do uso do sistema de aspersão;

III - assegurar ao Serviço de Inspeção Federal acesso total e irrestrito a todas as dependências, instalações e equipamentos utilizados no sistema de aspersão de carcaças; e

IV - disponibilizar acesso a todos os registros gerados durante a validação e o uso do sistema de aspersão de carcaças, sempre que requerido pelo Serviço de Inspeção Federal.

Art. 6º Os estabelecimentos devem dispor de água potável em volume suficiente para atender a demanda específica de uso no sistema de aspersão, sem prejudicar a demanda de uso de água potável em quaisquer outras atividades industriais.

Parágrafo único. É vedado o uso de substâncias não aprovadas na água utilizada no sistema de aspersão ou sobre as carcaças.

Art. 7º Os equipamentos de resfriamento de água e os reservatórios de água fria devem ser capazes de assegurar que a água utilizada na aspersão esteja em temperatura máxima de 2 °C (dois graus Celsius), toleradas variações de até 2 °C (dois graus Celsius) acima desta temperatura.

Parágrafo único. A capacidade de resfriamento da água deve ser compatível com o volume e vazão de água fria utilizados na aspersão.

Art. 8º A rede de distribuição de água fria no interior das câmaras de resfriamento, os equipamentos aspersores e as instalações de frio devem ser localizados e regulados de forma a evitar a formação de condensação, a aspersão ou a pulverização, direta ou indireta, de água na trilhagem, carretilhas, teto, instalações de frio, luminárias e quaisquer outros equipamentos instalados na câmara de resfriamento, implicando em risco de contaminação indireta das carcaças.

Parágrafo único. O sistema de distribuição de água fria deve possibilitar o controle do volume de água utilizado e da pressão da água aspergida.

Art. 9º Os equipamentos de aspersão de água devem:

I - estar localizados abaixo da trilhagem fixa de carcaças;

II - ser direcionados de forma a aspergir água somente nas carcaças; e

III - estar regulados de forma a permitir a aspersão uniforme de água nas carcaças submetidas ao mesmo protocolo de aspersão.

Art. 10. Os estabelecimentos devem dispor de balanças e equipamentos de controle para mensuração do peso quente e do peso frio das carcaças, localizados de forma a viabilizar a adoção de medidas corretivas sobre os produtos antes de seu processamento ou expedição.

Parágrafo único. A trilhagem de carcaças na área de mensuração do peso frio das carcaças deve possibilitar o retorno de produtos para as câmaras de resfriamento.

Art. 11. A aspersão de água potável fria nas carcaças será realizada em ciclos de aspersão durante o período de permanência das carcaças nas câmaras de resfriamento.

§ 1º É vedada a aspersão contínua de água nas carcaças submetidas à aspersão.

§ 2º Após o último ciclo de aspersão as carcaças devem ser mantidas sem aspersão por tempo suficiente para permitir a secagem de sua superfície, antes de sua retirada das câmaras de resfriamento para processamento ou expedição.

§ 3º O esvaziamento da tubulação mediante escoamento vertical de água despressurizada após o término do ciclo de aspersão não é considerado aspersão.

Art. 12. A utilização do sistema de aspersão não pode resultar em ganho de peso das carcaças aspergidas.

§ 1º A aferição do ganho de peso prevista no caput é realizada com base na diferença entre o peso total das carcaças quentes e o peso total das carcaças frias submetidas ao mesmo protocolo de aspersão.

§ 2º Será caracterizado que houve ganho de peso quando o peso total das carcaças frias for superior ao peso total das carcaças quentes.

§ 3º Nenhuma operação que implique em remoção de partes das carcaças pode ser realizada após a determinação de seu peso quente e antes da determinação de seu peso frio.

Art. 13. Os procedimentos, equipamentos e dispositivos de controle utilizados no sistema de aspersão de carcaças devem gerar registros auditáveis.

§ 1º Os registros da avaliação dos protocolos de aspersão devem ser armazenados enquanto estiverem em uso e pelo período mínimo de dois anos, após sua alteração.

§ 2º Os registros de monitoramento do uso do sistema de aspersão devem ser armazenados pelo período mínimo de dois anos.

§ 3º Os estabelecimentos devem garantir a segurança, a integridade e a disponibilidade da informação quando utilizarem sistemas informatizados para o monitoramento e verificação do uso do sistema de aspersão.

Art. 14. O estabelecimento deverá comunicar o Serviço de Inspeção Federal sobre a instalação do sistema de aspersão de carcaças, o período de realização de testes e validação do sistema, e a data efetiva de início de uso, após sua validação.

Parágrafo único. A instalação, a validação e o uso do sistema de aspersão de carcaças e a elaboração e a implementação dos programas de autocontrole são de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

CAPÍTULO III

DO AUTOCONTROLE SOBRE O USO DO SISTEMA DE ASPERSÃO

Art. 15. O uso do sistema de aspersão deve estar previsto nos programas de autocontrole do estabelecimento contemplando, no mínimo:

I - informações sobre o sistema de resfriamento de água potável e rede de distribuição de água fria para uso no sistema de aspersão, incluindo:

a) especificação do equipamento de resfriamento de água, sua localização, e capacidade de resfriamento de água conforme volume de uso;

b) quantidade, capacidade e localização dos reservatórios de água fria;

c) localização da rede de distribuição de água fria;

d) especificação dos pontos de verificação da temperatura da água aspergida e dispositivos de controle; e

e) indicação dos pontos de coleta de água, frequências de coleta e análises realizadas para assegurar a potabilidade da água aspergida;

II - identificação das câmaras de resfriamento em que o sistema de aspersão será instalado, abrangendo:

a) os tipos de aspersores utilizados, sua localização e disposição;

b) informações sobre a pressão utilizada nos equipamentos de aspersão e forma de controle;

c) parâmetros de controle da aspersão e das instalações de frio para evitar a condensação e a pulverização da água em instalações ou equipamentos; e

d) especificação dos dispositivos de controle do volume de água aspergido e forma de registro;

III - identificação e localização das balanças utilizadas para obtenção do peso frio e do peso quente das carcaças;

IV - especificação do local onde será realizada a avaliação da variação do peso total das carcaças antes e após o resfriamento e forma de registro;

V - descrição dos protocolos de aspersão utilizados, incluindo:

a) especificação da categoria animal;

b) definição do ciclo de aspersão;

c) quantidade de ciclos de aspersão utilizados;

d) período mínimo de desumidificação; e

e) volume de água previsto para uso na aspersão.

VI - descrição dos controles realizados para que não ocorra ganho de peso das carcaças em decorrência da aspersão de água, contemplando:

a) monitoramento diário do peso das carcaças quentes e do peso das carcaças frias; e

b) medidas corretivas sobre o processo e sobre os produtos, quando houver desvios;

VII - procedimentos de validação do sistema de aspersão, atendendo ao disposto na Seção I deste Capítulo;

VIII - frequência ou situações que requeiram nova validação, total ou parcial, do sistema de aspersão;

IX - procedimentos e frequência de higienização das câmaras de resfriamento, abrangendo as instalações de frio, a trilhagem de carcaças, os equipamentos utilizados na aspersão de água fria e quaisquer outros equipamentos instalados nas câmaras;

X - especificação dos registros gerados na validação e no monitoramento do uso do sistema de aspersão, incluindo forma, local e período de armazenamento; e

XI - a especificação dos procedimentos, dos responsáveis, da forma de registro e frequências mínimas de monitoramento e de verificação do funcionamento do sistema de aspersão.

§ 1º Os estabelecimentos podem elaborar protocolos de aspersão específicos para uso nos fins de semana, feriados ou dias em que não haja abate.

§ 2º É facultado o uso da relação entre o volume de água utilizado para aspersão e o peso quente das carcaças para definição dos protocolos de aspersão.

Art. 16. Os programas de autocontrole referentes ao uso do sistema de aspersão de carcaças não estão sujeitos à prévia avaliação ou aprovação pelo Serviço de Inspeção Federal.

SEÇÃO I

VALIDAÇÃO DO SISTEMA DE ASPERSÃO

Art. 17. Os estabelecimentos devem validar o funcionamento do sistema de aspersão antes do início do seu uso rotineiro.

Art. 18. A validação do sistema de aspersão de carcaças compreende:

I - a avaliação do sistema de resfriamento e distribuição de água, com objetivo de demonstrar que a mesma atende ao padrão de potabilidade e temperatura máxima de uso, conforme volume utilizado;

II - a avaliação dos protocolos de aspersão, com o objetivo de demonstrar que os mesmos não resultarão em ganho de peso das carcaças aspergidas; e

III - a avaliação do funcionamento dos equipamentos de aspersão e das instalações de frio para evitar a contaminação indireta das carcaças e demonstrar a uniformidade da aspersão de água.

SUBSEÇÃO I

AVALIAÇÃO DO SISTEMA DE RESFRIAMENTO DE ÁGUA

Art. 19. Durante o período de realização dos testes de aspersão de carcaças para validação do sistema de aspersão, o estabelecimento deverá:

I - monitorar continuamente a temperatura da água na saída do reservatório de água fria para demonstrar o atendimento à exigência contida no caput do art. 7º; e

II - demonstrar que a água utilizada no sistema de aspersão atende aos padrões de potabilidade previstos em legislação específica.

Art. 20. O sistema de resfriamento de água será considerado satisfatório quando não forem identificados desvios nos parâmetros avaliados pelo período mínimo de três dias.

Art. 21. O sistema de resfriamento de água deve ser submetido a nova avaliação quando:

I - houver aumento do volume total ou da vazão de água fria utilizados no sistema de aspersão de carcaças;

II - houver alterações em equipamentos resfriadores de água, reservatórios de água fria ou na rede de distribuição de água fria; ou

III - nos casos previstos no art. 36.

SUBSEÇÃO II

AVALIAÇÃO DO PROTOCOLO DE ASPERSÃO

Art. 22. Os testes para avaliação do protocolo de aspersão serão realizados por, no mínimo, três dias, seguidos ou alternados.

Art. 23. A avaliação de que trata esta Subseção deve ser realizada para cada protocolo de aspersão a ser utilizado.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento possuir equipamentos de aspersão distintos, a avaliação do protocolo será realizada, adicionalmente, para cada tipo de equipamento instalado.

Art. 24. Para avaliação dos protocolos de aspersão o estabelecimento deverá:

I - especificar a câmara de resfriamento onde serão realizados os testes;

II - especificar o protocolo de aspersão a ser avaliado;

III - identificar individualmente as carcaças a serem submetidas ao protocolo de aspersão e mapear sua localização na câmara de resfriamento;

IV - determinar os pesos individuais quentes e frios de todas as carcaças submetidas ao protocolo de aspersão; e

V - comparar peso total das carcaças frias e o peso total das carcaças quentes, determinando sua diferença, para avaliar se houve ganho de peso.

Parágrafo único. O ganho de peso individual de carcaças, isoladamente, não será considerado indicativo de desvio.

Art. 25. A avaliação do protocolo de aspersão será considerada satisfatória quando constatado que o peso total frio das carcaças é igual ou inferior ao peso total quente das carcaças, em pelo menos três lotes de carcaças submetidas ao mesmo protocolo, em períodos subsequentes ou alternados.

Parágrafo único. Para os fins do disposto no caput, entende-se por lote o conjunto de carcaças submetidas ao mesmo protocolo de aspersão.

Art. 26. O estabelecimento deverá realizar nova avaliação de seus protocolos de aspersão quando:

I - houver alterações nos protocolos de aspersão, envolvendo quaisquer dos critérios especificados no inciso V do art. 15;

II - em caso de alteração ou modificação dos equipamentos de aspersão; ou

III - nos casos previstos no art. 36.

SUBSEÇÃO III

AVALIAÇÃO DO FUNCIONAMENTO DOS EQUIPAMENTOS DE ASPERSÃO E DAS INSTALAÇÕES DE FRIO

Art. 27. Durante o período de realização dos testes de validação do sistema de aspersão, os estabelecimentos devem avaliar o funcionamento dos equipamentos de aspersão e das instalações de frio para verificar o atendimento das exigências contidas:

I - no caput do art. 8º e no inciso II do art. 9º; e

II - no inciso III do art. 9º.

§ 1º A avaliação de que trata o inciso I do caput será realizada por, no mínimo, três dias, mediante avaliações visuais no interior das câmaras de resfriamento.

§ 2º As avaliações visuais de que trata o §1º devem:

I - ser iniciadas a partir do início do preenchimento da câmara de resfriamento;

II - ser realizadas nas seguintes frequências mínimas:

a) a cada uma hora, durante o período de preenchimento da câmara e nas primeiras quatro horas de resfriamento; e

b) a cada duas horas, após as quatro primeiras horas do resfriamento, até o término deste processo;

III - contemplar pelo menos um ciclo de aspersão completo, em diferentes localidades da câmara de resfriamento; e

IV - abranger todas as diferentes estruturas e equipamentos instalados na câmara de resfriamento em que possam ocorrer condensação, aspersão ou pulverização, direta ou indireta, da água, implicando em risco de contaminação das carcaças.

§ 3º A avaliação prevista no inciso II do caput será realizada por, no mínimo, três dias, de forma concomitante com a avaliação prevista no art. 24, mediante comparação dos pesos quentes e frios das carcaças agrupadas por diferentes localizações da câmara de resfriamento, para avaliar se a aspersão de água ocorreu de forma uniforme.

Art. 28. O funcionamento dos equipamentos de aspersão e das instalações de frio será considerado satisfatório quando não forem identificadas não conformidades frente às exigências contidas no art. 27.

Art. 29. Deverá ser realizada nova avaliação do funcionamento dos equipamentos de aspersão e das instalações de frio:

I - em casos de alterações dos tipos de equipamentos aspersores ou instalações de frio;

II - alterações ou modificações na localização ou regulagem das instalações de frio;

III - modificações no sistema de aspersão que impliquem em aumento da pressão da água aspergida;

IV - ocorrerem alterações estruturais ou de leiaute da câmara de resfriamento; ou

V - nos casos previstos no art. 36.

SEÇÃO II

MONITORAMENTO DO USO DO SISTEMA DE ASPERSÃO

Art. 30. Os estabelecimentos devem monitorar e verificar o correto funcionamento do sistema de aspersão, gerando registros auditáveis, de forma a assegurar o atendimento ao disposto nesta Portaria e, em especial, que:

I - a água aspergida atende ao padrão de potabilidade e temperatura máxima de uso;

II - a aspersão não resultou em ganho de peso das carcaças; e

III - não houve contaminação indireta das carcaças.

Parágrafo único. As frequências mínimas de monitoramento e de verificação previstas no caput serão definidas pelo estabelecimento, exceto nos casos tratados nos arts. 31 ao 33.

Art. 31. O monitoramento da temperatura da água utilizada para aspersão deve ser realizado de modo contínuo sempre que o sistema de aspersão estiver em uso, mediante mensuração na saída do reservatório de água fria.

Art. 32. A avaliação rotineira realizada pelos estabelecimentos para determinar se a utilização do sistema de aspersão resultou em ganho de peso das carcaças observará o que segue:

I - deverão ser identificadas, individualmente, e mensurados os pesos individuais quente e frio de, no mínimo, dezesseis carcaças, por câmara de resfriamento, submetidas a um mesmo protocolo de aspersão, para determinação e comparação do peso total quente e peso total frio deste conjunto de carcaças;

II - a seleção e identificação das carcaças de que trata o inciso I será realizada de forma aleatória na sala de abate, previamente à mensuração de seus pesos quentes;

III - as carcaças selecionadas para mensuração do peso poderão ser dispostas de forma aleatória ou sequencial, em um ou mais trilhos da câmara de resfriamento, de forma a facilitar a operacionalização do monitoramento;

IV - a avaliação quanto a ocorrência ou não de ganho de peso prevista no caput observará o disposto no art. 12; e

V - nenhuma carcaça poderá ser retirada da câmara de resfriamento para expedição ou posterior processamento antes da avaliação de que trata o inciso IV.

§ 1º O disposto no inciso V do caput não se aplica ao remanejamento de carcaças necessário para permitir a mensuração de peso prevista neste artigo.

§ 2º Em caso de constatação de ganho de peso no conjunto de carcaças amostrado, todas as carcaças devem retornar à câmara de resfriamento e permanecer sob ventilação refrigerada por período suficiente para evaporação do excesso de água, repetindo-se a mensuração de peso prevista neste artigo.

§ 3º Nos casos tratados inciso III do caput, quando o estabelecimento optar pela disposição sequencial das carcaças, deverá haver alternância entre sua localização nos diferentes trilhos.

Art. 33. A mensuração comparativa de peso prevista no art. 32 poderá ser realizada de forma simplificada, abrangendo avaliação mínima de vinte e cinco por cento das câmaras de resfriamento, quando:

I - o mesmo protocolo de aspersão for utilizado em diferentes câmaras de resfriamento;

II - os registros gerados de uso do sistema de aspersão demonstrarem que o protocolo de aspersão foi aplicado corretamente nas câmaras de resfriamento; e

III - a mensuração do ganho de peso for realizada nas primeiras câmaras de resfriamento a serem abertas no dia de produção, para expedição ou posterior processamento das carcaças, que representem o percentual mínimo previsto no caput.

§ 1º Para utilização do processo simplificado de avaliação de que trata o caput é necessário que haja alternância entre as primeiras câmaras de resfriamento a serem abertas, de forma a contemplar a mensuração de cada câmara, pelo menos uma vez, no período de trinta dias.

§ 2º Caso não seja possível a realização de abertura alternada das câmaras de resfriamento na forma prevista no §1º ou, ainda, se a realização deste procedimento resultar em dificuldades operacionais, os estabelecimentos deverão realizar a mensuração de peso de que trata este artigo em todas as câmaras de resfriamento, pelo menos uma vez, no período de trinta dias.

§ 3º A forma simplificada de avaliação de peso prevista no caput será interrompida no dia de produção se for constatado ganho de peso total das carcaças aspergidas em qualquer das mensurações.

§ 4º No caso tratado no §3º o estabelecimento deverá:

I - adotar a ação prevista no §2º do art. 32 nas carcaças alojadas na câmara que apresentou desvio; e

II - realizar a mensuração de peso prevista no art. 32, em todas as demais câmaras de resfriamento em que tenha sido utilizado o mesmo protocolo de aspersão, previamente à sua liberação para expedição ou processamento.

§ 5º A possibilidade de realização do processo de avaliação simplificado previsto no caput não exime os estabelecimentos de realizar a identificação individual e a determinação do peso quente individual da quantidade mínima de carcaças prevista no inciso I do caput do art. 32 em cada câmara de resfriamento.

Art. 34. Os estabelecimentos que realizarem a identificação individual e a mensuração dos pesos frio e quente de todas as carcaças poderão, como alternativa ao procedimento estabelecido no art. 32, liberar produtos para a expedição ou processamento mediante a avaliação da ocorrência de ganho de peso em cada carcaça, individualmente.

§ 1º As carcaças que apresentarem, individualmente, ganho de peso, devem retornar à câmara de resfriamento e permanecer sob ventilação refrigerada por período suficiente para evaporação do excesso de água, repetindo-se, posteriormente, a mensuração do peso.

§ 2º Nos casos tratados no caput, a avaliação da conformidade do processo de aspersão para fins de caracterização de desvios e adoção das medidas previstas no art. 35 será realizada com base na determinação e comparação do peso total quente e do peso total frio de todas as carcaças presentes na câmara de resfriamento.

§ 3º Os pesos obtidos na nova mensuração prevista no §1º não são considerados para a avaliação de conformidade de processo de que trata o §2º.

Art. 35. Em caso de constatação de desvios os estabelecimentos devem adotar medidas corretivas sobre o processo e, quando pertinente, sobre os produtos, conforme definido em seus programas de autocontrole.

Art. 36. Os estabelecimentos deverão realizar nova validação, total ou parcial, do sistema de aspersão de carcaças, conforme a natureza do desvio encontrado, caso, após a adoção das medidas corretivas de que trata o art. 35 para restabelecimento do controle do processo, ocorrerem os mesmos desvios, na mesma câmara de resfriamento, nas seguintes frequências:

I - no caso de protocolos de aspersão de uso diário:

a) por dois dias consecutivos; ou

b) quatro dias não consecutivos, no período de trinta dias; ou

II - no caso de protocolos de aspersão aplicados em finais de semana, por dois períodos subsequentes.

Parágrafo único. A nova validação de que trata o caput observará o disposto nas Subseções I, II e III da Seção I deste Capítulo, conforme o caso.

CAPÍTULO IV

VERIFICAÇÕES OFICIAIS

Art. 37. O Serviço de Inspeção Federal realizará verificações oficiais sobre o funcionamento do sistema de aspersão e dos programas de autocontrole do estabelecimento previstos nesta Portaria, seguindo os procedimentos e frequências estabelecidos em legislação específica, e adotará as ações fiscais pertinentes previstas na legislação, em caso de constatação de infrações.

CAPÍTULO V

DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 38. É dispensada a aprovação de plantas e memoriais, nos termos da Portaria nº 393, de 9 de setembro de 2021, desta Secretaria de Defesa Agropecuária, previamente à instalação, validação e início de uso dos sistemas de aspersão de carcaças.

Parágrafo único. Após o início do uso dos sistemas de aspersão os estabelecimentos têm prazo de cento e oitenta dias para atualizar suas informações no sistema informatizado de que trata o art. 3º da Portaria nº 393, de 2021, ou para atualização de seu memorial técnico sanitário, nos casos tratados no art. 43 do mesmo ato normativo.

Art. 39. Os estabelecimentos de abate que instalaram, validaram e iniciaram o uso de sistemas de aspersão de carcaças seguindo o disposto na Resolução nº 2, de 9 de agosto de 2011, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou com base no Termo de Não Objeção para Inovações Tecnológicas nº 01/2021, do mesmo Departamento, têm prazo de cento e oitenta dias para adequar suas instalações e programas de autocontrole referentes ao uso do sistema de aspersão de carcaças ao disposto nesta Portaria.

Parágrafo único. A adequação prevista no caput abrange, ainda, a realização de nova validação do sistema de aspersão, nos termos do art. 18 ao art. 29.

Art. 40. Ficam revogadas:

I - a Resolução nº 2, de 9 de agosto de 2011, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, publicada na Edição 153, Seção 1, página 16, do Diário Oficial da União, em 10 de agosto de 2011; e

II - a Resolução nº 5, de 4 de junho de 2018, da Secretaria de Defesa Agropecuária, publicada na Edição 108, Seção 1, página 6, do Diário Oficial da União, em 7 de junho de 2018.

III - Portaria SDA nº 660, de 23 de setembro de 2022, da Secretaria de Defesa Agropecuária, publicada em duplicidade na Edição 183, Seção 1, página 7, do Diário Oficial da União, em 26 de setembro de 2022, e, na Edição 184, Seção 1, página 19, do Diário Oficial da União, em 27 de setembro de 2022.

Art. 41. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

MÁRCIO REZENDE EVARISTO CARLOS

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.