



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS
CAMPUS DE ARAGUAÍNA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM MEDICINA VETERINÁRIA**

TAYNARA PEREIRA DE SOUZA ALMEIDA

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO
ABATE DE FRANGO SOB INSPEÇÃO ESTADUAL COM ÊNFASE NA
ROTINA DO MÉDICO VETERINÁRIO**

Araguaína / TO

2021

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Tocantins**

A447r Almeida, Taynara Pereira de Souza.
RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO :
ABATE DE FRANGO SOB INSPEÇÃO ESTADUAL COM ÊNFASE
NA ROTINA DO MÉDICO VETERINÁRIO . / Taynara Pereira de Souza
Almeida. – Araguaína, TO, 2021.
51 f.

Monografia Graduação - Universidade Federal do Tocantins –
Câmpus Universitário de Araguaína - Curso de Medicina Veterinária,
2021.

Orientadora : Andréa Cristina Scarpa Bosso-Holzlsauer

1. Abate. 2. Ave. 3. Carne. 4. SIE. I. Título

CDD 636.089

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS – A reprodução total ou parcial, de qualquer forma ou por qualquer meio deste documento é autorizado desde que citada a fonte. A violação dos direitos do autor (Lei nº 9.610/98) é crime estabelecido pelo artigo 184 do Código Penal.

Elaborado pelo sistema de geração automática de ficha catalográfica da UFT com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

TAYNARA PEREIRA DE SOUZA ALMEIDA

RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO
ABATE DE FRANGO SOB INSPEÇÃO ESTADUAL COM ÊNFASE NA
ROTINA DO MÉDICO VETERINÁRIO

Relatório de Estágio Curricular Supervisionado apresentado à UFT – Universidade Federal do Tocantins – Campus Universitário de Araguaína, Curso de Medicina Veterinária, para obtenção do título de médica veterinária.

Orientadora: Profa. Dra. Andréa Cristina Scarpa Bosso-Holzlsauer.

Araguaína / TO

2021

RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO
ABATE DE FRANGO SOB INSPEÇÃO ESTADUAL COM ÊNFASE NA
ROTINA DO MÉDICO VETERINÁRIO

Relatório de Estágio Curricular Supervisionado apresentado à UFT – Universidade Federal do Tocantins – Campus Universitário de Araguaína, Curso de Medicina Veterinária, para obtenção do título de médica veterinária.

Orientadora: Profa. Dra. Andréa Cristina Scarpa Bosso-Holzlsauer.

Data de Aprovação: 17/12/2021


Banca Examinadora:



Profa. Dra. Andréa Cristina Scarpa Bosso-Holzlsauer,
Orientadora, UFT



Profa. Dra. Laiane Teixeira Sousa Moura,
Examinadora, UFT



Med. Vet. Márcio Teixeira Guimarães,
Examinador, ADAPEC-TO

Dedico este trabalho a minha família, em especial aos meus pais, Edson e Maria Darcy, que foram o meu alicerce durante toda a minha formação, possibilitando a realização desse sonho.

Amo vocês.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, por ter ensinado que a minha fé, só precisava ser do tamanho de um grão de mostarda, e nada seria impossível. As vezes, me pergunto qual o tamanho de um grão de mostarda? Imagino, que seja maior que um grão de areia ou o suficiente para eu conquistar o mundo.

Aos meus pais, Edson e Maria Darcy por me ensinarem o valor da vida, família e caráter, não mediram esforços para a realização desse projeto, que é tão nosso. Obrigada pelo amor, cuidado e zelo ao longo desses 27 anos. Obrigada aos meus irmãos Clelson e Wdson, e as minhas queridas sobrinhas, Heloisa e Maria Helena. Vocês fizeram o máximo, me permitindo concluir através de gestos, sorrisos e palavras ditas, durante toda a caminhada. Amo tanto vocês.

A minha querida e amada irmã, Tayze. Agradeço imensamente a Deus pela sua vida, por ter vivenciado ao seu lado cada miléssimo de segunda da minha vida, você sempre foi o meu amparo, aconchego e meu melhor exemplo de amor, gratidão, paciência e ternura. Amo você, minha maninha.

Ao meu querido companheiro de jornada, Thiago Saboia, obrigada por todos os momentos de aprendizado, apoio, incentivo e alegria. Você foi o meu alívio de calma para a conclusão desse processo, parecia tão distante a linha de chegada. Ao seu lado o trajeto ficou mais curto. Meu muito obrigada.

Agradeço aos meus amigos, Andressa Ribeiro, Cainan Valadares, Cleonice (minha eterna vizinha), Glauciléia Brito, Lorrany Lino e Karlany Souza. Obrigada por cada momento vivenciado ao lado de vocês, por cada momento de alegria e descontração. Desejo sempre, sucesso.

Quero agradecer a minha querida orientadora, professora Andréa Bosso, obrigada pela oportunidade de ser sua orientada. Obrigada pela dedicação que teve ao longo desses meses e pela paciência em cada parte do trabalho construído. Obrigada por me ensinar ainda na iniciação científica sobre coragem, ao falar "Coragem Taynara, coragem!". Sem sombra de dúvidas, esse foi o melhor ensinamento, é necessário coragem para vencer na vida. A você só tenho elogios e gratidão.

Agradeço a equipe do SIE, em especial a minha supervisora Hellen Miranda, o inspetor Leandro Silva, o fiscal João Barbosa e as médicas veterinárias Marcela

Aquino e Nayara Martins, por terem me recebido tão bem. Foi maravilhosa a experiência de vivenciar o estágio curricular supervisionado com vocês, essa etapa tão importante para a construção do Médico Veterinário.

Agradeço a minha banca examinadora, professora Dra. Laiane Moura e o Médico Veterinário Márcio Teixeira, que aceitaram carinhosamente o convite.

RESUMO

Objetivou-se com esse trabalho, descrever as atividades do médico veterinário no abate de frangos de corte. O estágio supervisionado ocorreu na Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Tocantins (ADAPEC-TO), regional de Araguaína, Tocantins, no período de 14 de setembro a 26 de novembro de 2021, na área de Inspeção de Produtos de Origem Animal, no total de 345 horas. Dentre as atividades desenvolvidas, realizou-se o processo de fiscalização ante-mortem e post-mortem de frangos de corte, verificações oficiais dos programas de autocontrole (PAC) da indústria, incluindo Procedimento padrão de Higiene operacional (PPHO) pré-operacional e operacional, Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Avaliação de Pontos Críticos de Controle (APCC).

Palavras-chaves: Abate, Ave, Carne, SIE.

ABSTRACT

The objective of this work was to describe the activities of the veterinarian in the slaughter of broiler chickens. The supervised internship took place at the Agricultural Defense Agency of the State of Tocantins (ADAPEC-TO), regional of Araguaína, Tocantins, from September 14 to November 26, 2021, in the area of Inspection of Animal Products, in total of 345 hours. Among the activities carried out, there was the process of ante-mortem and post-mortem inspection of broiler chickens, official verifications of the industry's self-control programs (SCP), including pre-operational and operational Standard Operational Hygiene Procedure (SOHP), Good Manufacturing Practices (GMP) and Critical Control Points Assessment (CCPA).

Keywords: Meat. SIE. Slaughter. Poultry.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Vista do escritório do SIE em Araguaína, TO.	13
Figura 2 - Inspeção <i>ante-mortem</i> . Exame clínico de frangos destinados ao abate A) Avaliação da crista e barbela. B) Avaliação da cavidade oral. C) Avaliação da superfície externa.	16
Figura 3 - Inspeção ante mortem, exame clínico com avaliação do comportamento dos frangos em movimento.....	17
Figura 4 - Mensuração da temperatura. A) Pré chiller. B) Carcaça.....	23
Figura 5 - Avaliação das condições do caminhão.	24
Figura 6 - Avaliação das condições do galpão.....	25
Figura 7 - Linha de inspeção de um abatedouro frigorífico da região norte do Tocantins, fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE).	26
Figura 8 - Resultado percentual de Condenação Total e Parcial de frangos de corte em relação ao número total de condenações no período de 14 de setembro a 26 de novembro de 2021, em um abatedouro frigorífico da região norte do Tocantins, fiscalizado pelo Serviço.....	27
Figura 9 - Causas de condenação total das carcaças de frango, do dia 14 de setembro ao dia 26 de novembro de 2021, em um abatedouro frigorífico da região norte do Tocantins, fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE).....	28
Figura 10 - Causas de condenação parcial das carcaças de frango, do dia 14 de setembro ao dia 26 de novembro de 2021, em um abatedouro frigorífico da região norte do Tocantins, fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE).....	28

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ADAPEC	Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Tocantins
AI	Área de Inspeção
BPF	Boas Práticas de Fabricação
BS	Boletim Saniário
°C	Graus Celsius
EL	Elemento de Inspeção
FAL	Ficha de Acompanhamento do Lote
GTA	Guia de Trânsito Animal
MVO	Médico Veterinário Oficial
PAC	Programa de Autocontrole
pH	Potencial Hidrogeniônico
POA	Produto de Origem Animal
PPHO	Procedimento Padrão de Higiene Operacional
PSO	Procedimento Sanitário das Operações
SIE	Serviço de Inspeção Estadual
SISBI-POA	Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
SVO	Serviço Veterinário Oficial
TF	Termo de Fiscalização
TI	Termo de Inconformidade
UI	Unidade de Inspeção

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	11
2 DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO.....	12
2.1 Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Tocantins - ADAPEC.....	12
3 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	13
4 INSPEÇÃO ANTE-MORTEM.....	15
4.1 Inspeção ante-mortem: Avaliação documental	15
4.2 Inspeção Ante-mortem: Exame clínico	16
5 VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (PAC)	17
5.1 Verificação dos Programas de Autocontrole In loco – Diário	19
5.1.1 Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO)	19
5.1.2 Procedimento Sanitário Operacional (PSO)	20
5.1.3 Boas Práticas de Fabricação (BPF).....	21
5.1.4 Cloro Residual e pH da água.....	21
5.1.5 Controle de temperatura.....	22
5.1.6 Verificação oficial do PCC	23
5.1.7 Carregamento do Local	23
5.2 Verificação oficial dos programas de autocontrole <i>in loco</i> - Semanal.....	24
5.2.1 Bem - estar animal.....	24
5.2.2 Dripping Test	25
6 INSPEÇÃO POST - MORTEM.....	25
6.1 Linhas de inspeção	26
6.1.1 Linha de inspeção A – Exame Interno:	26
6.1.2 Linha de inspeção B – Exame de vísceras:.....	27
6.1.3 Linha de inspeção C – Exame externo:	27
6.2 Inspeção post-mortem – Avaliação pelo Médico Veterinário Oficial	29
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS	30
REFERÊNCIAS	31
ANEXOS.....	33

1 INTRODUÇÃO

A produção brasileira de carne de frango teve um aumento significativo nos últimos 10 anos, se tornando o 3º maior produtor de carne de frango do mundo. Desse modo, o principal destino da carne de frango produzida no Brasil, é o mercado interno, correspondendo a 69% do destino da produção total (ABPA, 2021). Além disso, mesmo autor constatou que 80% dos brasileiros consomem carne de frango 2 a 3 vezes por semana, sendo consumida igualmente em todas as classes sociais.

Segundo Oliveira (2021), registrou-se um aumento significativo de 43% na produção de aves comerciais em 2020 no Tocantins em relação ao ano anterior, passando de 24,4 milhões de aves para 34,9 milhões, segundo dados da movimentação das aves emitidos pela Agência de Defesa Agropecuária (ADAPEC).

Nesse contexto, os órgãos de inspeção de produtos de origem animal SIM (Sistema de Inspeção Municipal), SIE (Sistema de Inspeção Estadual), SIF (Sistema de Inspeção Federal) e SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), garantem por meio da fiscalização de estabelecimentos processadores de alimentos de origem animal, a preservação da inocuidade dos alimentos, proporcionando ao consumidor acesso a alimentos seguros e de qualidade (BRASIL, 2017c).

Por conseguinte, é atribuição do médico veterinário, como estabelecido no Art. 5º da Lei Número 5.517, de outubro de 1968, a inspeção e a fiscalização sob o ponto de vista sanitário, higiênico e tecnológico dos abatedouros frigoríficos, quando possível de todos os produtos de origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenamento e comercialização, garantindo que os produtos de origem animal estejam dentro dos critérios técnicos de qualidade e aptos para evitar qualquer tipo de transmissão de doenças.

Diante do exposto, o objetivo principal desse relatório é a descrição das atividades relacionadas ao período de estágio curricular, com destaque sobre a importância do médico veterinário e sua atuação na saúde pública, por meio da inspeção higiênico-sanitária em frigorífico de frangos de corte, frente às doenças que podem ser veiculadas através de carnes e derivados.

2 DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO

2.1 Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Tocantins - ADAPEC

A agência de defesa agropecuária do estado do Tocantins, é uma entidade de direito público criada pela Lei 1.027 em 10 de dezembro de 1998. Está distribuída em 139 unidades, 20 barreiras fixas, 14 barreiras volantes e subdividida em 11 regionais (TOCANTINS, 2021a).

Possui como função planejar, coordenar e executar a Política Estadual de Defesa Agropecuária, promovendo a vigilância, fiscalização, inspeção e execução das atividades de defesa animal e vegetal (TOCANTINS, 1998).

Em acordo com a Lei a 502 de 28 de dezembro de 1992 e o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), o Serviço de Inspeção do Estado do Tocantins SIE, fiscaliza as condições higiênico-sanitária dos alimentos, promovendo a qualidade dos produtos de origem animal e a saúde da população (TOCANTINS, 2021).

2.2 Serviço de Inspeção do Estado do Tocantins – SIE

Localizado na Regional de Araguaína-TO, a agência situa-se à Rua Bom Jardim, Setor Jardim Santa Helena, situada no bloco central, adjacente ao bloco da Unidade Local e ao bloco da Delegacia Regional.

O bloco do SIE (Figura 1), possui uma porta central com acesso direto ao corredor de passagem dos servidores e empresários, com três salas na parte interna, sem acesso voltado para fora da estrutura. Duas salas vizinhas ao corredor localiza-se o almoxarifado e depósito, de uso exclusivo da Delegacia Regional. A sala principal situa-se o SIE, possui quatro mesas, três para uso dos servidores e uma de uso dos estagiários. Contém, três armários, dois para arquivamento de processos das indústrias registradas no órgão e um para armazenamento de materiais de uso coletivo da equipe, além de possuir em sua dependência um banheiro.

No presente momento, a equipe do SIE é integrada por sete servidores, sendo cinco Inspetores de Defesa Agropecuária e dois Fiscais de Defesa Agropecuária. Essa equipe é responsável pelo acompanhamento dos estagiários destinados à inspeção de produtos de origem animal, alocados em fiscalizações de caráter

permanente e/ou periódico.

Figura 1 - Vista do escritório do SIE em Araguaína, TO.



Fonte: Arquivo pessoal.

3 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

Durante o período de estágio curricular supervisionado, acompanhou-se os profissionais de Defesa Sanitária, Inspetores e Fiscais lotados no Serviço de Inspeção Estadual, SIE local de Araguaína – da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Tocantins ADAPEC/TO. As diligências exercidas incluíram auxiliar no escritório e realizar fiscalizações em estabelecimentos de Produtos de Origem Animal - POA localizadas em Araguaína, Aguiarnópolis, Babaçulândia, Colinas do Tocantins, Colméia, Nova Olinda e Wanderlândia.

Inicialmente as atividades foram desenvolvidas em escritório, com leitura prévia da legislação referente a Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal. Desse modo, foram realizadas a avaliação dos processos de registros de empresas no SIE/TO, relatórios de auditoria e verificação, relatórios mensais das empresas, memoriais de fabricação e rotulagem, processos de apreensão e inutilização de produtos clandestinos e interpretação dos exames oficiais de produtos e água.

As tarefas executadas em estabelecimentos de POA estão apresentadas no Quadro 1, com descrição setorial das práticas gerais do estágio curricular supervisionado, referentes aos estabelecimentos e cidades.

Quadro 1 - Atividades desenvolvidas durante o estágio curricular supervisionado durante o período de 14/09/2021 a 26/11/2021.

Estabelecimentos	Cidades	Atividades Desenvolvidas durante o Estágio Curricular Obrigatório
Laticínio	Colinas do Tocantins, Colméia, Nova Olinda e Wanderlândia	Fiscalização de Rotina, Auditoria e Verificação, avaliação dos Programas de Autocontrole (PAC), coleta oficial de produtos para análise Físico-Química e Microbiológica, coleta de água de abastecimento para avaliação de cloro e pH residual. Acompanhamento da emissão de Termos de Fiscalização, Inconformidade, Inutilização, Depósito, Apreensão, Liberação e Auto-infração.
Abatedouro Frigorífico de Bovinos e Bubalinos	Nova Olinda	Fiscalização de Rotina, verificação do Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) pré-operacional e operacional, Procedimento Sanitário das Operações (PSO) e Boas Práticas de Fabricação (BPF). Acompanhamento do fluxograma de abate e exame ante-mortem.
Abatedouro Frigorífico de Aves	Aguiarnópolis	Análise documental do Boletim Sanitário (BS), Recepção e alojamentos das aves, inspeção ante-mortem e post mortem, procedimentos de abate e expedição. Acompanhamento das verificações diárias com fiscalização dos PACs, avaliação do cloro e pH residual da água de abastecimento, PPHO pré-operacional e operacional, BPF, PSO, dos Pontos Críticos de Controle (PCC), temperatura dos esterilizadores, pré-chiller e chiller, além da temperatura da carcaça e produtos. Verificações semanais de bem-estar animal. Acompanhamento do Teste de Absorção.
Entrepasto de Mel	Nova Olinda	Auditoria, com avaliação documental dos PACs e fiscalização <i>In Loco</i> da estrutura física verificando BPF, PSO e efetividade na execução dos PACs pela indústria.
Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos e Carne	Araguaína	Fiscalização de Rotina e coleta de produtos para análise Físico-Químico e Microbiológico em cumprimento ao cronograma oficial em combate à fraudes.
Processo de Registro de Empresa no SIE/TO	Babaçulândia	Avaliação <i>In Loco</i> da planta de localização do terreno: Vistoria da área e elaboração de laudo técnico de Inspeção de Terreno, com a emissão e conclusão pelo Inspetor Agropecuário.

4 INSPEÇÃO ANTE-MORTEM

4.1 Inspeção ante-mortem: Avaliação documental

Durante o período de estágio curricular acompanhou-se a avaliação da documentação de 16 lotes, totalizando 935.857 frangos abatidos, entre 35 a 43 dias de idade. Esse procedimento é realizado no dia anterior ao abate pelo médico veterinário oficial (MVO) integrante da equipe do SIE, com o objetivo de verificar as informações declaradas pelo médico veterinário sanitaria (MVS) responsável pelo lote dos frangos destinados ao abate, segundo Ofício Circular Nº 104/DIPOA/SDA de 04 de dezembro de 2020 do MAPA.

A análise da documentação consiste na verificação do Boletim Sanitário (BS) (Anexo 1 e 2), da Guia de Trânsito Animal (GTA) e da Ficha de Acompanhamento do Lote (FAL) (Anexo 3). Segundo Brasil (2020), com o intuito de averiguar a procedência das aves e informações que possam impedir ou restringir o abate normal, o MVO apura dentre as inúmeras informações no BS, GTA e FAL, o número de frangos a serem abatidos, a ocorrência de doenças de notificação obrigatória, o período de jejum dos animais, condição geral do lote, o laudo laboratorial para *Salmonella* spp. e a taxa de mortalidade. Todos esses critérios descritos são analisados seguindo-se a Portaria Nº 210 de 10 de novembro de 1998, que trata do Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves.

Durante a avaliação documental, o MVO verifica o primeiro ponto crítico de controle (PCC), referente ao fluxograma de abate de frangos: o PCC químico (PCC 1Q) (SOUZA et al., 2017). Nesse momento considera-se o limite máximo de resíduos em produtos de origem animal estabelecidos na Instrução Normativa Nº 42 SDA/MAA de 20 dezembro de 1999 do MAPA, a qual discorre sobre o período de carência de drogas veterinárias utilizadas em tratamentos terapêuticos, vacinações e a data de suspensão de ração com a presença de antibióticos ou coccidiostáticos quando utilizados durante a produção dos frangos.

Após uma avaliação geral da documentação, o SIE emite o primeiro documento pertinente ao abate dos frangos (Anexo 4), onde o MVO identifica o núcleo de origem dos animais e valida as informações referentes ao lote, com a sua assinatura e carimbo. Durante o período do estágio curricular foi observado pelo MVO duas inconformidades relacionadas com a entrega incompleta dos laudos para salmonela e GTA dos frangos destinados ao abate, gerando-se o termo de notificação (Anexo

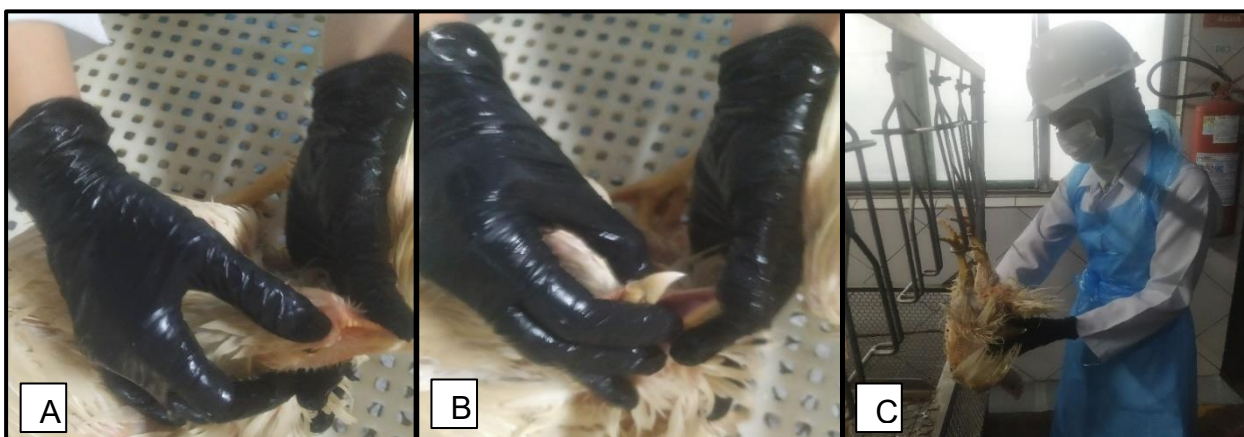
5) para o abatedouro frigorífico, medida adotada segundo normas e instruções do Decreto N° 5.751 de 7 de dezembro de 2017 do governo do estado do Tocantins.

4.2 Inspeção *Ante-mortem*: Exame clínico

A avaliação *ante-mortem* é realizada exclusivamente pelo MVO do SIE, na plataforma de recepção das aves vivas antes do início do abate. Tem caráter liberatório sendo proibido o abate de frangos sem prévia inspeção clínica e visual do lote, e objetiva identificar animais com sintomatologia neurológica e/ou respiratória que não possam ser identificadas no exame *post-mortem* e alterações que justifiquem a redução da velocidade de abate para exame minucioso (BRASIL, 2020a). Realiza-se individualmente a inspeção dos animais que estão presentes em duas caixas plásticas oriundas da granja avícola: cada caixa contém em seu interior oito frangos, totalizando 16 aves por lote. Observou-se que diariamente ocorreu a avaliação de dois lotes, resultando em 32 frangos avaliados durante o *ante-mortem*.

BRASIL (2020a) indicou que, inicialmente, examinam-se os animais dentro das caixas, analisando-se a coloração e conformidade da crista e barbela (Figura 2A), conformação dos olhos, cavidade oral, nasal e palpação do papo (Figura 2B). A superfície da pele, cloaca, articulações e patas podem ser avaliadas com os frangos pendurados em gancho ou dentro das caixas, a critério do MVO (Figura 2C).

Figura 2 - Inspeção *ante-mortem*. Exame clínico de frangos destinados ao abate A) Avaliação da crista e barbela. B) Avaliação da cavidade oral. C) Avaliação da superfície externa.



Fonte: Arquivo pessoal.

Logo após o exame clínico, selecionam-se quatro animais presentes em cada caixa plástica para exame visual, a fim de se avaliar o comportamento das aves em

repouso e estação (Figura 3). Dessa forma, observa-se a existência de sinais clínicos sugestivos de alterações do sistema nervoso (BRASIL, 1998).

Figura 3 - Inspeção ante mortem, exame clínico com avaliação do comportamento dos frangos em movimento.



Fonte: Arquivo pessoal.

Durante a inspeção clínica realizada pelo MVO não houve suspeita ou confirmação de doenças de notificação obrigatória. Caso ocorresse, o médico veterinário teria que cumprir em até 24 horas o que consta na Instrução Normativa N° 50, de 24 de setembro de 2013 do MAPA.

Após concluir o exame clínico e visual dos espécimes, emite-se documento pertinente ao exame clínico dos lotes encaminhados para o abate, com parecer sobre o estado geral dos frangos, com a assinatura e carimbo do MVO responsável pelo abate. Com isso, gera-se obrigatoriamente o Termo de Fiscalização (TF) (Anexo 6), pertinente ao início do turno de abate.

5 VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (PAC)

De acordo com o Decreto N° 9.013 de 29 de março de 2017 (BRASIL, 2017a), o Médico Veterinário Oficial é responsável pela verificação dos programas de autocontrole, que são descritos, desenvolvidos, implantados e monitorados pelo estabelecimento, com o objetivo de assegurar a inocuidade, identidade e integridade dos seus produtos. Essas atribuições foram observadas durante o período de estágio curricular obrigatório.

Conforme estabelecido pela Norma Interna N° 1 do DIPOA/SDA de 08 de março de 2017, a verificação dos autocontroles se dará por meio de avaliação *in loco* e documental. Considerando-se, a necessidade de padronizar a verificação dos PAC's, o SIE explana no Art 5° da Portaria N° 12, de 18 de janeiro de 2016, o Manual de Programas de Autocontrole (PAC), os elementos de inspeção (EL) que devem ser analisados, durante a verificação *in loco* e documental. Sendo, os elementos de inspeção citados abaixo:

- EL 1: Água de abastecimento e gelo;
- EL 2: Controle integrado de pragas;
- EL 3: Limpeza e sanitização (PPHO - Procedimento Padrão de Higiene Operacional e Pré-Operacional);
- EL 4: Procedimentos Sanitários das Operações (PSO);
- EL 5: Manuntesões das instalações e equipamentos industriais;
- EL 6: Higiene, hábitos operacionais e saúde dos colaboradores;
- EL 7: Controle de temperaturas;
- EL 8: Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
- EL 9: Iluminação;
- EL 10: Ventilação;
- EL 11: Águas residuais e resíduos sólidos;
- EL 12: Controle de matéria prima, ingredientes e material de embalagem;
- EL 13: Controle de expedição;
- EL 14: Calibração e aferição de instrumentos de controle de processos;
- EL 15: Controle da qualidade dos produtos através das análises laboratoriais;
- EL 17: Controle de formulação, combate à fraude e "recall";
- EL 18: Bem estar animal.

Cada elemento de inspeção supracitado deve constar no Manual de Programas de Autocontrole – PAC, incluindo as BPF e APPC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) do abatedouro frigorífico de frangos, registrado no serviço de inspeção estadual. O SIE estabelece as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na fiscalização. Sendo, considerado pelo SVO (Serviço Veterinário Oficial) a frequência semanal para a verificação *in loco* e anual para a verificação documental, a qual será realizada por meio de auditoria (ADAPEC, 2016).

No tocante à amostragem mínima aplicada a cada elemento de inspeção segue

o previsto pela Norma Interna N° 1 do DIPOA/SDA, de 08 de março de 2017. Com exceção, da verificação documental onde todos os elementos de controle são avaliados pelo serviço veterinário oficial do SIE.

5.1 Verificação dos Programas de Autocontrole *In loco* – Diário

Inicialmente, o MVO efetuava sorteio semanal para determinar as áreas de inspeção (AI) e as unidades de inspeção (UI) para a verificação dos programas de autocontrole, de tal forma que todos os elementos de inspeção fossem verificados no mínimo uma vez por semana em cada AI e UI.

Após a verificação *in loco*, o MVO notificava oficialmente o estabelecimento das não conformidades (BRASIL, 2017b), por meio do Termo de Inconformidade (TI) (Anexo 7), com o prazo mínimo de 72 horas para apresentar o plano de ações corretivas e preventivas, em resposta a não conformidade. Salvo, não conformidades que implicam no início das atividades de abate, sendo exigido pelo MVO a ação corretiva imediata. Em concordância ao § 2º do Art. 5º da Norma Interna N° 1 do DIPOA (BRASIL, 2017b), o MVO avaliava o plano de ação gerado pelo estabelecimento e o seu cumprimento. A aplicação dessa legislação foi acompanhada pela estagiária, onde a lei se cumpriu.

5.1.1 Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO)

Em concordância com o anexo II, da Circular n° 369 do DCI/DIPOA, de 02 de junho de 2003, acompanhou-se o MVO avaliar a execução do PPHO pela empresa, através da verificação diária do PPHO - Pré Operacional (Anexo 8) e PPHO Operacional (Anexo 9), antes no início das atividades, com caráter liberatório para o início do abate. Nesse momento, verificava-se a higienização realizada nas instalações e equipamentos das áreas de produção do abatedouro frigorífico, desde a recepção das aves vivas a evisceração. As áreas de corte a expedição eram acompanhadas pelos auxiliares de fiscalização, devidamente treinados pelo SVO.

Seguindo a recomendação da Norma Interna n° 1 do DIPOA/SDA de 08 de março de 2017 (BRASIL, 2017b), 5% das UI eram inspecionadas pelo MVO e auxiliares, acompanhados pela estagiária, por meio do método sensorial estabelecido na Circular n° 369 do DCI/DIPOA, de 02 de junho de 2003 do MAPA. Realizava-se

inspeção visual, tátil e olfativa das instalações, equipamentos e utensílios, podendo ser avaliado os ganchos de abate, o nível de água dos esterilizadores da sangria e higienização das paredes e pisos da evisceração.

Diante de não conformidades averiguadas pelo SVO, o estabelecimento adotava ação corretiva imediata, ocorrendo reinspeção da AI ou UI referente a não conformidade, e dessa forma liberava-se o início do abate. Essa atividade foi acompanhada durante o período de estágio curricular 3 vezes.

Dentre os inúmeros pontos verificados no PPHO – Operacional e acompanhados no período de estágio, notava-se com frequência a manutenção da limpeza na sangria e remoção de resíduos de pena na escaldagem e depenagem, atendendo o estabelecido na Portaria N° 368, de 04 de setembro de 1997 e Portaria N° 210, de 10 de novembro de 1998.

Quando o SVO Identificava não conformidades, a empresa por meio do controle de qualidade realizava a ação corretiva. Diante da reocorrência da não conformidade, ações preventivas eram estabelecidas em planos de ação pela indústria, ou ações administrativas eram adotadas pelo MVO, em congruência ao estabelecido no Decreto Estadual N° 5.751 (TOCANTINS, 2017).

5.1.2 Procedimento Sanitário Operacional (PSO)

Como previsto na Norma Interna N° 01 do DIPOA/SDA, de 08 de março de 2017 (BRASIL, 2017b), seguiu-se o MVO na verificação de 10% dos procedimentos operacionais do frigorífico (Anexo 10), observando a conformidade das operações executadas pelos colaboradores durante o abate, de modo a evitar a contaminação cruzada dos produtos.

Durante os turnos de abate acompanhados no período de estágio, pode-se verificar em média 15 unidades de inspeção, conseqüentemente 15 operações. Frequentemente observaram-se a temperatura dos esterilizadores de facas na área de sangria e evisceração, incluindo os localizados nas linhas de inspeção e DIF. A execução correta na linha de evisceração, da extração de cloaca e incisão do abdômen, de tal forma a evitar corte ou rompimento de porções do intestino. A presença de acúmulo de produtos nas linhas subsequentes a evisceração, e carcaças com a presença de produtos não comestíveis nas secções de corte e embalagem de frango inteiro, ocorrendo conforme a Portaria N° 210, de 10 de novembro de 1998.

Uma vez apurada a não conformidade no PSO pelo MVO, medidas eram adotadas segundo o Decreto Estadual N° 5.751 (TOCANTINS, 2017). Podendo ser emitido pelo SVO termos de inconformidades a termos de apreensão de produtos para verificar a inocuidade do alimento. Essas inconformidades foram observadas 5 vezes no período de estágio curricular obrigatório e a lei foi cumprida.

5.1.3 Boas Práticas de Fabricação (BPF)

Boas Práticas de Fabricação são definidas pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (BRASIL, 2017a) como condições e procedimentos higiênicos-sanitários e operacionais, aplicados em todo o fluxograma de produção, visando a qualidade do produto. Dessa forma, o SVO, o qual acompanhávamos, avaliou os PAC's pontuados no (Anexo 11), durante a verificação do BPF.

Atendendo o estabelecido na Norma Interna N° 1 do DIPOA (BRASIL, 2017b), o MVO realizava a inspeção de 5% das armadilhas e dispositivos do EL controle integrado de pragas, e 10% da AI dos demais elementos de inspeção estabelecidos no formulário de BPF. Esse processo foi acompanhado durante o período de estágio.

Observou-se como não conformidades na área de sangria e insensibilização: a lâmpada próxima à nória de sangria estava queimada; o depósito de produtos químicos apresentou-se com presença excessiva de moscas e armadilhas luminosas com baixa efetividade na captura de insetos, sendo solicitado pelo SVO a troca com intervalo menor que 7 dias. E por fim, não conformidade na utilização do lavador de botas por colaborador na área de recepção de aves vivas. Em todos esses registros, ressaltou-se o cumprimento da Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997.

5.1.4 Cloro Residual e pH da água

A coleta de água para a verificação do cloro residual e pH era realizada nos pontos de coleta do abatedouro frigorífico pelos auxiliares de fiscalização, treinados pelo SVO para execução desta atividade. Os pontos de coleta englobam, a sala de necrópsia, sala de sangria, sala de evisceração, sala de cortes, sala de temperados, chiller, pré-chiller e chiller de miúdos (Anexo 13).

A verificação era realizada em todos os pontos de coleta, durante o turno de abate totalizando 23 verificações do cloro residual e pH da água de abastecimento, em horários aleatórios. O MVO verificava o cloro residual e pH, através da avaliação do trabalho realizado pelos auxiliares, descritos na planilha de verificação oficial.

Diante de não conformidades as ações eram tomadas como o previsto no Decreto Estadual N° 5.751, de 07 de dezembro de 2017.

Segundo Fernandes (2020), o controle de cloração deve variar entre o mínimo obrigatório de 0,2 mg/L e o máximo recomendado de 2 mg/L, até 5 mg/L de cloro residual livre. Para a Portaria n° 210, de 10 de novembro de 1998, preconiza-se, o máximo de 5 ppm de cloro livre para o sistema de pré-resfriamento por imersão. Essas concentrações foram observadas em todos os tanques analisados durante o período de estágio.

5.1.5 Controle de temperatura

Ainda em acordo com a Norma Interna N° 1 do DIPOA/SDA de 08 de março de 2017, o MVO realizava a verificação oficial do controle de temperatura em 5% das UI, mensurando a temperatura do produto, água, equipamento e do ambiente.

Os auxiliares de fiscalização, sucediam a verificação do controle de temperatura em todos os pontos de verificação, compreendendo produto, água, equipamento e ambiente. Em média realizava-se duas verificações por turno de abate em cada ponto de avaliação pré estabelecido pelo SVO. Todos estes estão presentes no (Anexo 14).

Durante a fiscalização in loco, o MVO observou com maior frequência a temperatura do chiller, pré-chiller, chiller de miúdos (coração, moela, fígado, cabeça e pés), produto inteiro e peito, em decorrência ao maior número de não conformidades observadas nessas secções, nas avaliações oficiais diária.

Para tal fim, a Portaria n° 210, de 10 de novembro de 1998 regulamenta as temperaturas referente ao produto, água, equipamento e ambiente, durante o abate de frangos. Sendo estabelecido, por exemplo 85°C para a água dos esterilizadores, 4°C para a água do sistema de resfriamento (Figura 4A), e 7°C para carcaça no final do processo de pré-resfriamento (Figura 4B), tolerando-se até 10°C para carcaças, destinadas ao congelamento imediato.

Frequentemente foi emitido pelo SVO termos de incorformidades em concordância ao Decreto Estadual N° 5.751, de 07 de dezembro de 2017, referente a este elemento de inspeção, com o descarte de moelas com temperatura abaixo do estabelecido pela Portaria n° 210, de 10 de novembro de 1998. Diariamente era verificado pelo SVO os planos de ação estabelecidos pelo controle de qualidade do estabelecimento, em resposta ao TI.

Figura 4 - Mensuração da temperatura. A) Chiller. B) Carcaça.



Fonte: Arquivo pessoal.

5.1.6 Verificação oficial do PCC

Como previsto na anexo III da Normativa Circular nº 369 DCI/DIPOA de junho de 2003, o MVO verifica in loco o funcionamento do APPCC implantado pelo empresa, através do (Anexo 12).

Conforme a Norma Interna Nº 01 do DIPOA/SDA de 08 de março de 2017, o MVO realizou uma verificação por turno de abate, em 100 carcaças de frango o Ponto Crítico de Controle Biológico (PCC 1B), considerado por Souza et al., (2017) o ponto que abrange retirada de contaminação no final da linha de evisceração.

Observa-se por meio de exame visual e manual as contaminações externas em 50% das carcaças e contaminações internas nas outras 50%, verificando contaminação por conteúdo biliar, gástrico e fecal (SOUZA et al., 2017).

Diante de não conformidades o MVO informa ao controle de qualidade, que executa a ação corretiva e preventiva, no produto e no processo, tais como a redução da velocidade de abate, aumento de colabores na linha de PPC 1B, ou nos processos anteriores (linha de extração de cloaca, corte abdominal e extração de traquéia e pulmão). Assim, medidas podem ser tomadas pelo SVO em acordo com o Decreto Estadual Nº 5.751 (TOCANTINS, 2017).

5.1.7 Carregamento do Local

A verificação do carregamento era realizado na área de expedição, pelos auxiliares de fiscalização (Anexo 15), mediante comunicação prévia do frigorífico. Concernente a Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998, verificava-

se as condições higiênicas-sanitárias do transporte, temperatura do ambiente e do produto para expedição. No decorrer do estágio não foi observado pelo MVO, não conformidades que se refere as condições de transporte e temperatura de produtos destinados a expedição.

5.2 Verificação oficial dos programas de autocontrole *in loco* - Semanal

5.2.1 Bem - estar animal

Consoante a Norma Interna nº 01 do DIPOA/SDA de 08 de março de 2017, realizava-se sorteio semanal, para determinar qual o dia do abate a ser avaliado pelo MVO, verificando os procedimentos adotados pelo abatedouro frigorífico durante a execução do mesmo, sendo, realizada uma avaliação por turno.

Neste período foi acompanhado a verificação no 2º turno de abate. O MVO por meio de oito etapas, que compreendem a avaliação do bem-estar (Anexo 16), apurava se o estabelecimento estava em conformidade com a Instrução Normativa Nº 03 (BRASIL, 2000) e Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998. Na verificação oficial do bem-estar animal o SVO observou conformidades entre o processo executado pelo estabelecimento e o estabelecido na legislação, como demonstrado na (Figura 5 e 6). Esse processo foi acompanhado durante o período de estágio.

Figura 5 - Avaliação das condições do caminhão.



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 6 - Avaliação das condições do galpão.



Fonte: Arquivo pessoal.

5.2.2 Dripping Test

Segundo a Portaria n° 210, de 10 de novembro de 1998 o dripping test (Anexo 17), é o método utilizado para verificar se as carcaças observaram excesso de água durante o pré-resfriamento por imersão em água. Sendo estabelecido pela Portaria N° 74, de 07 de maio de 2019, que a absorção de água nas carcaças de aves, não devará ultrapassar a 6% do seu peso.

O MVO realizou a verificação *in loco*, semanal. Acompanhava-se a realização de todo o processo do método de gotejamento, desde o momento que se enxuga as embalagens, a pesagem das carcaças com miúdos e sem miúdos, realizando-se na frente do SVO, o cálculo para se obter a porcentagem de absorção de água na carcaça. Não foram observados, não conformidades na verificação *in loco* e verificações do controles realizado pela indústria no decorrer da semana.

6 INSPEÇÃO *POST - MORTEM*

Acompanhou-se no estágio curricular a inspeção *post – mortem* é realizada individualmente em todas os frangos durante o abate, nas linhas de inspeção. Os auxiliares de fiscalização, são os profissionais devidamente treinados e capacitados pelo SVO para realizar o exame das carcaças, parte das carcaças, das cavidades, órgãos e tecidos dos frangos através da visualização, palpação, olfato e incisões das mesmas. Respeitando o tempo mínimo de 2 segundos por ave para a realização efetiva do exame, segundo a Portaria n° 210, de 10 de novembro de 1998.

As linhas de inspeção estão localizadas na extensão da linha de evisceração, estão divididas em linhas de inspeção A, B e C, respeitando as três fases de avaliação

dos frangos no exame post-mortem. Considerando a avaliação da cavidade interna, vísceras e superfície externa dos animais destinados ao abate. O número de auxiliares de fiscalização na linha de inspeção deve obedecer o requisitos estabelecidos na Portaria N° 210 , de 10 de novembro de 1998.

6.1 Linhas de inspeção

As carcaças, partes das carcaças, cavidades, órgãos e tecidos foram inspecionadas pelos auxiliares de inspeção, que ficavam nas linhas de inspeção (Figura 7). Estes são devidamente treinados pelo serviço de inspeção oficial (SVO) para identificar lesões e anormalidades que possam surgir, tendo a capacidade de condenar ou liberar as carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os órgãos segundo o Decreto N° 9. 013, de março de 2017.

Figura 7 - Linha de inspeção de um abatedouro frigorífico da região norte do Tocantins, fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE).



Fonte: Arquivo pessoal.

6.1.1 Linha de inspeção A – Exame Interno:

A inspeção da cavidade torácica e abdominal era realizada após a incisão lateral da parede do abdômen. Dois auxiliares de inspeção, avaliava a cavidade interna através do exame visual dos pulmões, sacos aéreos, rins e órgãos sexuais

(BRASIL, 2020). Registrando em ábaco as lesões identificadas na linha A. Esse processo foi acompanhado durante o período de estágio.

6.1.2 Linha de inspeção B – Exame de vísceras:

Após a eventração (exposição das vísceras) dois auxiliares de fiscalização através da visualização e palpação, verificavam o aspecto e consistência do coração, fígado, moela, baço, intestinos, ovários e ovidutos nas poedeiras. Sendo descartadas na calha da linha de inspeção, os órgãos condenados pelos auxiliares. No ábaco não são registrados as destinações dadas as vísceras, mais a carcaça (BRASIL, 2020), esse processo foi acompanhado durante o período de estágio.

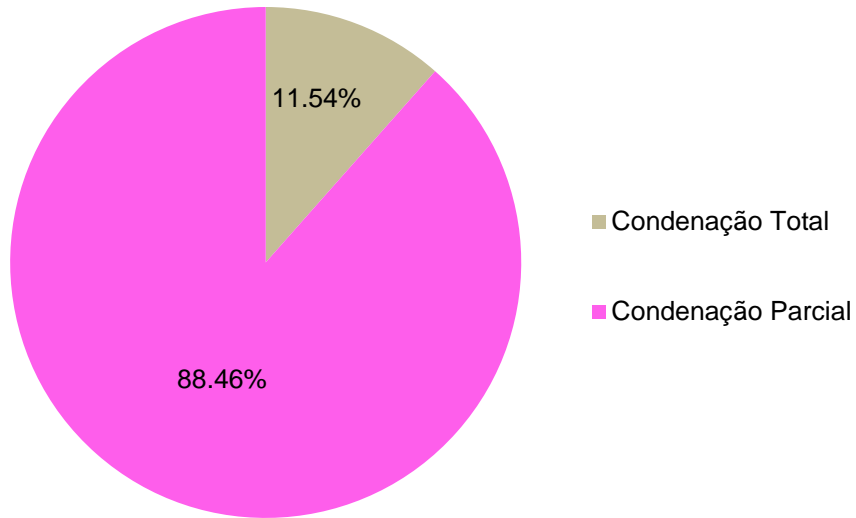
6.1.3 Linha de inspeção C – Exame externo:

A inspeção na linha C é realizada apenas por um auxiliar de fiscalização, que através da visualização da superfície externa das carcaças observa pele e articulações, removendo por meio de incisões abscessos superficiais e localizados, calosidades, contusões, membros fraturados ou com aumento de volume nas articulações (BRASIL, 2020), sendo registrado em ábaco as lesões identificadas na linha C.

Durante o período de estágio curricular supervisionado foi verificado a ocorrência de condenação total e parcial das carcaças, sendo possível identificar as principais causas da apreensão e suas destinações (Figura 8 e 9).

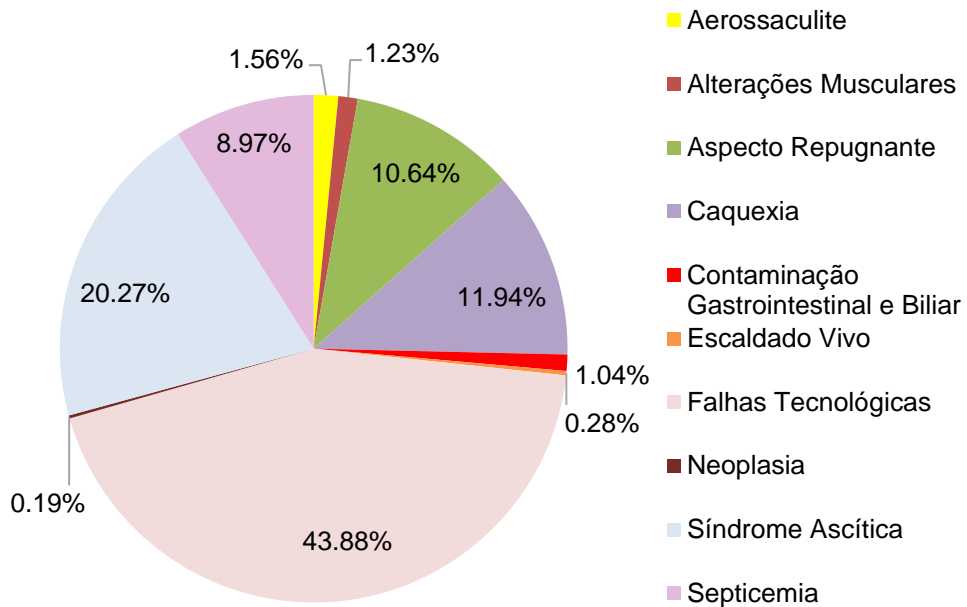
Figura 8 - Resultado percentual de Condenação Total e Parcial de frangos de corte em relação ao número total de condenações no período de 14 de setembro a 26 de novembro de 2021, em um abatedouro frigorífico da região norte do Tocantins,

fiscalizado pelo Serviço



Fonte: SIE 005, ADAPEC, Aguiarnópolis, TO.

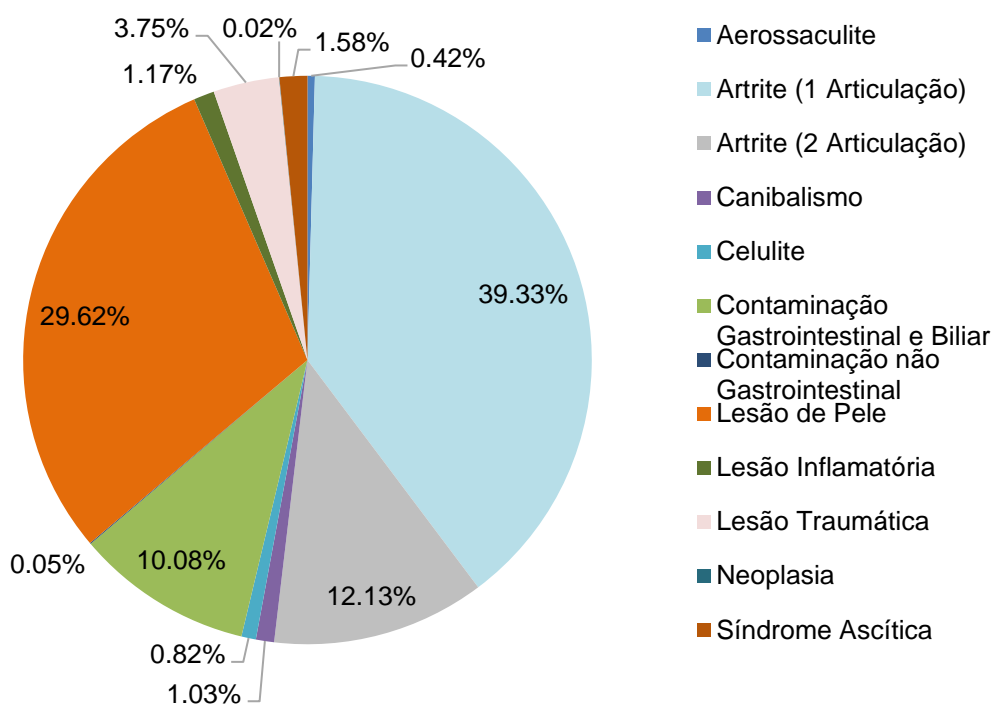
Figura 9 - Causas de condenação total das carcaças de frango, do dia 14 de setembro ao dia 26 de novembro de 2021, em um abatedouro frigorífico da região norte do Tocantins, fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE).



Fonte: SIE 005, ADAPEC, Aguiarnópolis, TO.

Figura 10 - Causas de condenação parcial das carcaças de frango, do dia 14 de setembro ao dia 26 de novembro de 2021, em um abatedouro frigorífico da

região norte do Tocantins, fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE).



Fonte: SIE 005, ADAPEC, Aguiarnópolis, TO.

6.2 Inspeção post-mortem – Avaliação pelo Médico Veterinário Oficial

O trabalho executado nas linhas de inspeção pelos auxiliares de fiscalização é avaliado diariamente pelo médico veterinário oficial. Verificando, segundo a Portaria nº 210 de 10 de novembro de 1998 a execução correta da avaliação e destinação das carcaças nas linhas de inspeção e os desvios para o Departamento de Inspeção Final (DIF). A marcação efetiva das alterações e destinações no ábaco, correlacionando o lote das carcaças e o respectivo núcleo de origem. E os cuidados higiênicos dos auxiliares de inspeção durante a execução dos trabalhos, incluindo a lavagem das mãos e desinfecção das facas, evitando a contaminação cruzada, esse processo foi acompanhado durante o período de estágio.

O MVO ainda avalia através da inspeção visual a condição sanitária das aves, em pelos menos 1% dos frangos de cada lote. Durante o período de estágio curricular supervisionado, o médico veterinário oficial identificou no primeiro turno do abate, 1 (uma) síndrome ascítica, 5 (cinco) artrites unilaterais e 3 (três) lesões de pele. Além disso, avalia-se durante a supervisão aves impróprias para o consumo humano, foram identificadas 1 (uma) síndrome ascítica, 1 (uma) caquexia e 1 (uma) contaminação gastrointestinal (Anexo 18).

Sobre a execução do trabalho dos auxiliares, o MVO não observou inconformidades. Sendo realizados como o previsto na Portaria nº 210 de 10 de novembro de 1998 e o Ofício-Circular N° 104/DIPOA/SDA/MAPA, de 04 de dezembro de 2020.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O médico veterinário através da inspeção de produtos de origem animal, executa uma papel essencial em toda a cadeia de produção dos alimentos. Entre os quais garantir através da fiscalização de todo o processo de abate, a qualidade e a segurança dos produtos de origem animal. Assim, reduzindo os riscos de transmissão de zoonoses e de toxinfecções alimentares, por meio dos produtos de origem animal disponíveis nos estabelecimentos distribuidores para o consumo.

REFERÊNCIAS

ABPA, Associação Brasileira de Proteína Animal. Relatório Anual 2021.

ADAPEC, Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Tocantins. Portaria Nº 12 de 18 de janeiro de 2016.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Procedimentos e formulários de inspeção ante e post mortem. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA). Ofício-Circular nº 104, de 04 de dezembro de 2020.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria Nº 74, de 7 de maio de 2019.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA). Decreto lei nº 9.013, de 29 de março de 2017a.

BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Norma interna DIPOA/SDA Nº 01, de 08 de março de 2017b.

BRASIL, Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto Nº 9.013, de 29 de Março de 2017c.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento do Serviço de Defesa Sanitária Animal. Instrução normativa Nº 50, de 24 de setembro de 2013.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instruções para elaboração e implantação dos sistemas PPHO e APPCC nos estabelecimentos habilitados à exportação de carnes. Divisão de controle do comércio internacional (DCI). Circular nº 369, de 02 de junho de 2003.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa Nº 3 de 17 de janeiro de 2000.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves. Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA) e MAPA. Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Portaria Nº 368, de 04 de setembro de 1997.

BRASIL, Exercício da Profissão de Médico Veterinário. Presidência da República. Casa Civil: Suchefia de Assuntos jurídicos. Lei Nº 5.517, de 23 de outubro de 1968.

FERNANDES, F. F. Verificação Oficial de Elementos de Controle. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Treinamento SIF, 2020.

OLIVEIRA, W. Tocantins registra crescimento de 43% na produção de aves comerciais em 2020. Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Tocantins. Disponível em <<https://www.to.gov.br/adapec/noticias/tocantins-registra-crescimento-de-43-na-producao-de-aves-comerciais-em-2020/6kgucz064yu>> .Acesso em 14 de dezembro de 2021.

TOCANTINS, Decreto Nº 5.751, de 7 de dezembro de 2017. Regulamento de inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal no Estado do Tocantins.

TOCANTINS. Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Tocantins-ADAPEC. Servicos/ area animal. Disponível em: <<https://adapec.to.gov.br/servicos/rea-animal/>>. Acesso em 01 de dez. 2021.

TOCANTINS. Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Tocantins-ADAPEC. Quem somos. Disponível em: <<https://adapec.to.gov.br/quem-somos/>> Acesso em 01 de dez. 2021a.

TOCANTINS. Lei Nº 502, de 28 de dezembro de 1992. Publicado no Diário Oficial nº194.

Anexo 3 - FAL



CNPJ: [REDACTED]
 INSC. ESTADUAL: [REDACTED]

FICHA DE ACOMPANHAMENTO DO LOTE - FAL
 (Relatório de Visita Técnica)

INTEGRADO				LOCALIDADE				QUANT RECEBIDA	DATA E HORA ALOJAMENTO																	
[REDACTED]				[REDACTED]				29.450	02/08/2021 13:50																	
SEXO	LINHAGEM	GALPÃO	LOTE	TIPO/ORIGEM DA CAMA		ORIGEM PINTOS	N° CAMA	CAMA FERMENTADA		MORTOS VIAGEM																
MISTO	ROSS COOS	03	J6	Valley de Arroz		PA	J6	<input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO	09																	
MORTALIDADE E ELIMINAÇÃO DIÁRIA - M: MORTOS / E: ELIMINADOS											CONTROLE DE PESO (SEMANAL)															
											IDADE (DAYS)	META	PESO MÉDIO	% PESO												
TOTAL SEM (1°)	M	E	M	E	M	E	M	E	M	E	7	177	189													
TOTAL ACUM (2°)											14	459	578													
LEGENDA 1° total da semana; 2° total acumulado											21	891	987													
CONTROLE DE TEMPERATURA											28	1436	1570													
0 a 3			4 a 7			8 a 10			11 a 14			15 a 20			21 a 26			27 a 28			29 a 34			35 a 49		
33°C			32°C			31°C			29°C			28°C			27°C			26°C			24°C			22°C		
HIGIENIZAÇÃO DO SILO				DESINFECÇÃO DA CAMA				HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA																		
Data: 16/08/2021				Data: 16/08/2021				Data: 1/1/1																		
Produto utilizado:				Produto utilizado:				Produto utilizado:																		
VACINAS																										
DATA	N° PARTIDA		TIPO		IDADE		LABORATÓRIO			FORMA DE APLICAÇÃO																
TRATAMENTOS																										
INÍCIO DO TRATAMENTO		PRODUTO			DESCRIÇÃO DA APLICAÇÃO																					

ENDEREÇO: [REDACTED]


Anexo 4 - Avaliação documental e exame clínico dos lotes encaminhados para o abate.



AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO TOCANTINS
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO ANIMAL - GIA.
SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL N.º [REDACTED]








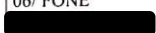

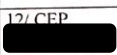

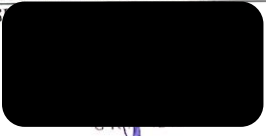

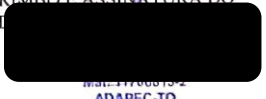


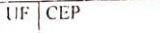




AVALIAÇÃO DOCUMENTAL E EXAME CLÍNICO DOS LOTES ENCAMINHADOS PARA O ABATE

INSPEÇÃO ANTE MORTEM PELO MVO	
Identificação do núcleo de origem (lote para fins de abate) [REDACTED]	
1) Avaliação das informações sanitárias do lote (Boletim Sanitário) realizada em <u>15/10/21</u> ⁽¹⁾	
Assinatura e carimbo do MVO: [REDACTED]	
2) Avaliação clínica do lote realizada em <u>15/10/21</u> às <u>05:09</u> horas. ⁽²⁾	
<input checked="" type="checkbox"/> Não foram identificadas/constatadas quaisquer irregularidades/não conformidades passíveis de restrições ou de adoção de ações fiscais para este lote de aves, ou	
Foram encontradas restrições quanto: <input type="checkbox"/> às informações geradas no âmbito do estabelecimento avícola; <input type="checkbox"/> à mortalidade no estabelecimento avícola ou observada no abatedouro; <input type="checkbox"/> aos sinais clínicos/lesões detectados nas aves; <input type="checkbox"/> à comunicação de desvio documental ou sanitário realizado pelo avaliador ao recebimento das aves no abatedouro ⁽³⁾ .	Descrição de restrições e ações tomadas pelo MVO ⁽⁴⁾ : 
3) <input type="checkbox"/> Restrições na execução do controle de mortalidade e recebimento das aves pelo abatedouro ⁽⁵⁾ ; <input type="checkbox"/> O lote não foi finalizado no abatedouro sob o SIE.	
Assinatura e carimbo do MVO: [REDACTED]	

Instruções:
Prever um formulário por núcleo de origem das aves (lote para o abate) para contemplar os registros da inspeção ante mortem em 100% dos lotes abatidos.
 (1) Caso a avaliação documental tenha sido feita MVO diferente daquele que realizará a avaliação clínica, ambos devem assinar o formulário, incluindo carimbo/identificador de cada um.
 (2) No mínimo uma avaliação clínica pelo MVO a cada lote por dia de abate. Caso seja necessário, repetir a avaliação do mesmo lote, incluir os outros horários de avaliação.
 (3) Incluir a descrição de restrições e referenciar documentos gerados para a apreensão/realizar de aves de aves ou seus produtos, interdição da operação de descarga e pendura ou outras ações que forem julgadas necessárias pelo MVO.
 (4) Em conformidade com art. 86 do Decreto 3.033/2017 e art. 2º do Decreto 5.741/2006.
 (5) A avaliação de conformidade no controle de mortalidade e recebimento das aves no abatedouro poderá ocorrer em avaliação parcial a qualquer momento, durante a geração do registro pelo monitor, e deve, obrigatoriamente, ocorrer no momento da entrega dos documentos, quarenta e cinco horas após o final do abate.

Anexo 5 - Termo de notificação.

		GOVERNO DO TOCANTINS SECRETARIA DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA		TERMO DE NOTIFICAÇÃO		Nº  SERIE A			
01/ NOME/RAZÃO SOCIAL 									
02/ NOME FANTASIA 									
03/ CNPJ/CPF 				04/ INSCRIÇÃO ESTADUAL 					
05/ Nº DO CADASTRO NA ADAPEC 				06/ FONE 					
07/ PRINCIPAIS ATIVIDADES Abatedouro Frigorífico de Aves									
08/ ENDEREÇO 				09/ BAIRRO Zona Rural					
10/ MUNICÍPIO Aguiarnópolis				11/ UF TO		12/ CEP 			
13/ LOCAL, HORA E DATA DA NOTIFICAÇÃO									
LOCAL		HORA		DIA		MÉS		ANO	
Aguiarnópolis		15:08		17		Setembro		2021	
14/ DESCRIÇÃO DA OCORRÊNCIA: A empresa está sendo notificada devido não está entregando a quantidade de laudos de <i>Sallmonela spp.</i>, bem como alguns boletins sanitário não apresentaram as GTA's de origem dos pintinhos na data do dia 15. 16 e 17 conforme determina a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 21 DE OUTUBRO DE 2016.									
15/ ORIENTAÇÕES AO NOTIFICADO: <ul style="list-style-type: none"> • Os documentos auditáveis de origem e rastreabilidade dos animais tem que constar todas as informações constantes na IN 20 DE 21 DE OUTUBRO DE 2016. • As alterações nos documentos auditáveis ou quaisquer realização de trabalho no estabelecimento sob inspeção oficial devem ser comunicados com o mínimo de 12 horas de antecedência segundo o decreto Nº 5751 de 7 de dezembro de 2017 									
16/ O NOTIFICADO DEVERÁ COMPARECER A AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUARIA - ADAPEC/TOCANTINS, NO PRAZO DE IMEDIATO (-) DIAS A CONTAR DA DATA DE EMISSÃO DESTA TERMO DE NOTIFICAÇÃO PARA PRESTAR ESCLARECIMENTO(S) SOBRE O(S) FATO(S) DESCRITO(S) NO ITEM 14 (QUATORZE) DESTA. O NÃO COMPARECIMENTO NO PRAZO PREVISTO NESTE ITEM SUJEITARÁ O POSSUIDOR OU RESPONSÁVEL ÀS SANÇÕES PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO, INCLUINDO O DISPOSTO NO ARTIGO 330 DO CÓDIGO PENAL BRASILEIRO.									
17/ PESSOA RESPONSÁVEL NA AUSÊNCIA DO INTERESSADO				18/ ASSINATURA					
NOME COMPLETO 									
ASSINATURA				19/ CARIMBO E ASSINATURA DO SERVIÇO					
									
ENDEREÇO		BAIRRO		MUNICÍPIO		UF		CEP	
									

Anexo 6 - Termo de fiscalização.



TERMO DE FISCALIZAÇÃO – SERVIÇO DE INSPEÇÃO ANIMAL

A – IDENTIFICAÇÃO DO INSPECTOR/FISCAL INÍCIO: 05:00 TÉRMINO: 16:24 1º TURNO

1. NOME: [REDACTED]	2. MATRÍCULA: [REDACTED]	3. T.F.: [REDACTED]
---------------------	--------------------------	---------------------

B – IDENTIFICAÇÃO DO FISCALIZADO

4. NOME DO PROPRIETÁRIO: [REDACTED]	5. CNPJ: [REDACTED]
6. NOME DA EMPRESA: [REDACTED]	7. TELEFONE: [REDACTED]
8. ENDEREÇO: [REDACTED]	
9. MUNICÍPIO/UF: Aguiarnópolis-TO	
10. CEP: 77.908-000	
11. COORDENADA GEOGRÁFICA: LAT.	LONG.

C – FISCALIZAÇÕES REALIZADAS

12. VISTÓRIAS (Inicial, final, acompanhamento da construção):	SIM	NÃO
13. COLHEITA DE AMOSTRAS:		
14. FISCALIZAÇÃO NO TRÂNSITO:		
15. FISCALIZAÇÃO DENÚNCIAS:		
16. REINSPEÇÃO COMÉRCIO:		
17. FISCALIZAÇÃO NO PROGRAMA DE GRANELIZAÇÃO LEITE:		
18. COMBATE A CLANDESTINIDADE:		
19. ORIENTAÇÕES, PALESTRAS E TREINAMENTO:		
20. FISCALIZAÇÃO PRODUTOS ARTESANAIS (ESPECIFICAR):		
21. VERIFICAÇÃO, SUPERVISÃO E AUDITORIA:		
22. FISCALIZAÇÃO DE ROTINA:	X	ABATE

D – DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES E/OU DOCUMENTOS GERADOS:

Realizamos fiscalização de rotina iniciando pelo anti-mortem, ao exame clínico as aves se encontravam em condições satisfatórias sendo liberadas para o abate. Foi realizado PPHO pré operacional sendo liberado o início do abate, e preenchidos planilhas de verificação do pH, cloro, PCCIB, absorção, antem-mortem, pós mortem, águas residuais e PSO.

E – RECOMENDAÇÕES/ORIENTAÇÕES/PRAZO PARA REGULARIZAÇÃO:

Não foi observado nenhuma irregularidade, para gerar algum documento para regularização.

F – DA NOTIFICAÇÃO: Fica o fiscalizado ciente das atividades constantes neste Termo de Fiscalização.

F – LOCAL/DATA: Aguiarnópolis, 25/10/2021

[REDACTED]	[REDACTED]
	ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL
	NOME _____
	RG ou CPF _____

Anexo 7 - Termo de Inconformidade.



AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO TOCANTINS - ADAPEC.
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO ANIMAL - GIA.



Empresa: [REDACTED]

TERMO DE INCONFORMIDADE		
1. Data: 25/10/2021	2. Nº do Document: [REDACTED]	3. SIE nº [REDACTED]
<p>4. Descrição da Inconformidade e ação do Médico Veterinário Oficial: Inconformidade: Dispenser de papel da barreira sanitária acesso à evisceração com defeito, impossibilitando a retirada dos mesmos com consequente não higienização correta das mãos.</p> <p>Ação fiscal: Emissão deste documento para conhecimento e providências por parte da indústria.</p>		
5. PAC relacionado à inconformidade: EI nº 05 e 06		
6. Prazo para resposta - Data: Imediato	7. Reincidente: (X) NÃO () SIM: Quando for reincidente, informar nº dos documentos anteriores que apontaram a inconformidade:	
Embasamento Legal: Decreto nº5.751/2017 ADAPEC Portaria nº12/2016 ADAPEC Lei nº502/1992 ADAPEC	9. Assinatura e carimbo do Verificador ou Médico Veterinário: [REDACTED]	
<p>10. Resposta do Responsável pelo Estabelecimento (ações corretivas e/ou paliativas com datas de conclusão ou cronograma de ações planejadas): Quando necessário, as ações deverão ser descritas em Plano de Ação, que deverá ser anexada cópia ao TI.</p> <p><i>Com o seu:</i></p> <p>[REDACTED]</p> <p>Assinatura do representante do estabelecimento</p>		
11. Verificação das ações corretivas: (X) Efetivas () Não Efetivas: Novo TI nº: _____		
12. Assinatura de Verificação: [REDACTED]	13. Data de verificação: 26/10/21	
14. Observação:		
O verso poderá ser utilizado para complementação de informações.		

Anexo 8 - PPHO pré operacional



AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO TOCANTINS - ADAPEC
 GERÊNCIA DE INSPEÇÃO ANIMAL - GIA.
 SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTUDAL N.º 005
 VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE - PAC
 VERIFICAÇÃO "NO LOCAL" DOS PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E
 SANITIZAÇÃO
 PROCEDIMENTO PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL - PPHO
 FREQUÊNCIA DIÁRIA



Pré operacional
 Operacional

Categoria: ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE AVES

ESTABELECIMENTO: [REDACTED]

Data: 29.1.2021 TURNO: J

ÁREA	UI	HORA	RESULTADO*	ASSINATURA	AÇÃO FISCAL**
01	01	04:45	C	[REDACTED]	/
02	05	04:46	C		
03	09	04:47	C		
04	30	04:52	C		
05	24	04:54	C		
06	42	04:58	C		
30	75	04:47	C		
39	79	05:53	C		
53	83	05:56	C		
14	34	05:55	C		
15	95	05:59	C		
		:			
		:			
		:			
		:			

* descrever a não conformidade, por exemplo resíduo de carne, gordura e outros.

** a ação fiscal consiste na interdição de equipamento, área ou sequestro de produto, preenchendo sempre o Termo de Inconformidade. (TI.)

2- VERIFICAÇÃO DE REGISTROS DA EMPRESA "NO LOCAL"

Os registros foram disponibilizados para verificação oficial do SIE e estão preenchidos de acordo com o plano aprovado? Sim
 Não _____ (Em caso de "Não": TI N° _____)

[REDACTED]

Assinatura do Verificador

[REDACTED]

Médico Veterinário Oficial

Anexo 9 - PPHO operacional



AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO TOCANTINS - ADAPEC
 GERÊNCIA DE INSPEÇÃO ANIMAL - GIA.
 SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTUDAL N.º 005
 VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE - PAC
 VERIFICAÇÃO "NO LOCAL" DOS PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E
 SANITIZAÇÃO
 PROCEDIMENTO PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL - PPHO
 FREQUÊNCIA DIÁRIA



() Pré operacional
 (X) Operacional

Categoria: ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE AVES
 ESTABELECIMENTO [REDACTED]

Data: 13/10/21 TURNO: 2

ÁREA	UI	HORA	RESULTADO*	ASSINATURA	AÇÃO FISCAL**
03	4	20:39	C	[REDACTED]	[REDACTED]
09	6	20:42	C		
03	8	20:43	C		
04	12	20:45	C		
05	28	21:06	C		
06	43	21:50	C		
07	47	21:55	C		
09	73	21:56	C		
10	75	21:57	C		
11	77	21:58	C		
12	78	21:59	C		
13	83	22:00	C		
14	87	22:07	C		
15	99	22:20	C		
16	104	22:12	C		
		:			
		:			

* descrever a não conformidade, por exemplo resíduo de carne, gordura e outros.

** a ação fiscal consiste na interdição de equipamento, área ou sequestro de produto, preenchendo sempre o Termo de Inconformidade. (T.I.)

2- VERIFICAÇÃO DE REGISTROS DA EMPRESA "NO LOCAL"

Os registros foram disponibilizados para verificação oficial do SIE e estão preenchidos de acordo com o plano aprovado? Sim Não _____ (Em caso de "Não": TI N° _____)



Anexo 10 - PSO



AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO TOCANTINS
ADAPEC.



GERÊNCIA DE INSPEÇÃO ANIMAL - GIA.
SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL N.º 005

VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE - PAC
VERIFICAÇÃO OFICIAL "NO LOCAL" DOS PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS
PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DAS OPERAÇÕES - PSO
Formulário Modelo 04/BPF E1 04

ESTABELECIMENTO: [REDACTED]

2ª Turma

CATEGORIA: ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE AVES

DATA: 29, 30, 2021

ÁREA	OPERAÇÃO	HORA	RESULTADO*	AÇÃO FISCAL**
A.I. 01	01	17:10	C	
A.I. 02	02	17:18	C	
A.I. 03	03	17:25	C	
A.I. 04	04	17:29	C	
A.I.04	16	17:34	C	
A.I.05	22	20:15	C	
A.I.06	29	22:25	C	
A.I.06	31	22:35	C	
A.I.07	25	23:15	C	
A.I.08	30	23:28	C	
A.I.09	28	23:31	C	
A.I.10	28	23:35	C	
A.I.11	33	23:41	C	
A.I.12	35	00:10	C	
A.I.13	36	00:25	C	
		:		

* descrever no verso a não conformidade.

** ação fiscal consiste na interdição de equipamento, área ou sequestro de produto, preenchendo sempre a TI
Obs.: Os registros da empresa devem ser apresentados durante a verificação oficial.

Assinatura do Verificador

Médico Veterinário Oficial

Obs.: Durante a verificação oficial, a conformidade estará condicionada à apresentação dos registros gerados pelo estabelecimento.

Anexo 11 - BPF



AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO TOCANTINS - ADAPEC.
 GERÊNCIA DE INSPEÇÃO ANIMAL - GIA.
 SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTUDAL N.º 005
 VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE - PAC
 CONTROLE DE PRAGAS; MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS
 INDUSTRIAIS; HIGIENE,
 HÁBITOS OPERACIONAIS E SAÚDE DOS COLABORADORES: VESTIÁRIOS, SANITÁRIOS E
 BARREIRAS
 SANITÁRIAS; ILUMINAÇÃO; VENTILAÇÃO; ÁGUAS RESIDUAIS E RESÍDUOS SÓLIDOS
 FORMULÁRIO MODELO 02/BPF - E1 2 - 5 - 6 - 8 - 9 - 10 - 11 FREQUÊNCIA DIÁRIA ("NO
 LOCAL



ESTABELECIMENTO: [REDACTED] SIE- 005
 DATA: 29/12/2021
 CATEGORIA: ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE AVES

VERIFICAÇÃO		
Resultado (*)	Descrição da não Conformidade	Ação Fiscal (**)
C		
C		
NC	colaborador não realizou a higienização das mãos e não usou as barreiras	aguardo a T.I Nº 036/2021/SIE005
C		
C		
C		
C		

ESTABELECIMENTO E Nº DO SIE:	DATA:	CATEGORIA:
[REDACTED]	29/12/2021	ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE AVES

(*) Resultado: Registrar (C) Conforme ou (NC) Não conforme, no caso de Não Conformidade descrevê-la no quadro abaixo. Se necessário use o verso da folha. (**) Ação Fiscal. As ações fiscais para manutenção são: (I) interdição de instalações e/ou equipamentos. Para as demais não conformidades são direcionadas aos produtos. Quando estes representarem risco à saúde pública estas ações são: (A) apreensão, (S) sequestro ou (C) condenação dos produtos implicado.

Descrição da Não Conformidade (se necessário use o verso da folha)

[REDACTED]

Anexo 12 - PCC



GERÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO TOCANTINS - ADAPEC
 COMISSÃO DE INSPEÇÃO ANIMAL - CIA
 SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL N.º 005
 VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE - PAC



VERIFICAÇÃO OFICIAL DO PCC ("NO LOCAL")

Estabelecimento: [REDACTED]

TURNOS: 2º Turno

Mensuração dos limites críticos e Observação direta dos procedimentos e registros							
DATA:	Hora	RESULTADOS DAS MENSURAÇÕES E OBSERVAÇÕES	ASPECTOS OBSERVADOS	RESULTADO DA AVALIAÇÃO	DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÃO FISCAL	ASSINATURA
25/10	17:30	C	<input checked="" type="checkbox"/> Monitoramento <input type="checkbox"/> Ação Corretiva <input checked="" type="checkbox"/> Registro <input type="checkbox"/> Verificação	<input checked="" type="checkbox"/> C () NC <input type="checkbox"/> C () NC <input checked="" type="checkbox"/> C () NC <input type="checkbox"/> C () NC			
26/10	14:45	C	<input type="checkbox"/> Monitoramento <input type="checkbox"/> Ação Corretiva <input checked="" type="checkbox"/> Registro <input type="checkbox"/> Verificação	<input type="checkbox"/> C () NC <input type="checkbox"/> C () NC <input checked="" type="checkbox"/> C () NC <input type="checkbox"/> C () NC			
27/10	17:40	C	<input checked="" type="checkbox"/> Monitoramento <input type="checkbox"/> Ação Corretiva <input checked="" type="checkbox"/> Registro <input type="checkbox"/> Verificação	<input checked="" type="checkbox"/> C () NC <input type="checkbox"/> C () NC <input checked="" type="checkbox"/> C () NC <input type="checkbox"/> C () NC			
28/10	22:07	C	<input checked="" type="checkbox"/> Monitoramento <input type="checkbox"/> Ação Corretiva <input checked="" type="checkbox"/> Registro <input type="checkbox"/> Verificação	<input checked="" type="checkbox"/> C () NC <input type="checkbox"/> C () NC <input checked="" type="checkbox"/> C () NC <input type="checkbox"/> C () NC			
29/10	16:30	C	<input checked="" type="checkbox"/> Monitoramento <input type="checkbox"/> Ação Corretiva <input checked="" type="checkbox"/> Registro <input type="checkbox"/> Verificação	<input checked="" type="checkbox"/> C () NC <input type="checkbox"/> C () NC <input checked="" type="checkbox"/> C () NC <input type="checkbox"/> C () NC			
			<input type="checkbox"/> Monitoramento <input type="checkbox"/> Ação Corretiva <input type="checkbox"/> Registro <input type="checkbox"/> Verificação	<input type="checkbox"/> C () NC <input type="checkbox"/> C () NC <input type="checkbox"/> C () NC <input type="checkbox"/> C () NC			
<p>Aspectos a serem considerados durante a mensuração dos limites críticos e observação direta dos procedimentos e registros:</p> <p>A - Monitoramento I - Os procedimentos de monitoramento devem seguir os previstos no plano. B - Ações corretivas/preventivas I - As medidas corretivas devem identificar e eliminar a causa do desvio. II - As medidas adotadas devem restabelecer as condições higiênico-sanitárias do produto e do processo. III - As medidas preventivas adotadas devem evitar a recorrência de desvios. IV - As medidas de controle adotadas devem garantir que nenhum produto nocivo à saúde do consumidor ou alterado como resultado do desvio chegue ao consumo.</p> <p>C - Registros I - Os registros devem apresentar conformidade com o Plano APPCC. D - Verificação I - A verificação deve apresentar conformidade com o Plano APPCC.</p>					<p>Legenda: C - CONFORME, NC - NÃO CONFORME</p> <p>Instruções de Preenchimento: - Identificar hora e número do PCC (no caso de várias linhas de processamento). - Identificar os itens dos procedimentos avaliados; - Descrever as não conformidades encontradas e ações fiscais adotadas, se necessário usar o verso;</p>		

Avaliador

Médico Veterinário(a)

Anexo 13 - Verificação oficial de cloro residual e pH da água de abastecimento.



AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO TOCANTINS ADAPEC.
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO ANIMAL - GIA.
SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL Nº 005



VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE - PAC
VERIFICAÇÃO "NO LOCAL"
VERIFICAÇÃO OFICIAL DE CLORO RESIDUAL LIVRE E pH DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO
FORMULÁRIO MODELO 01/BPF VO EI 01 - FREQUÊNCIA: A CADA TURNO DE FUNCIONAMENTO

ESTABELECIMENTO: XXXXXXXXXX SIE 005
CATEGORIA: ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE AVES 2º Turno.

Data	Ponto de Análise	Hora	Cloro residual (ppm)	pH	Resultado	Visto Verificador
01.10.2021	08 - Chiller de resíduos	21:40	3.96	7.0	C	
02.10.2021	03 Sala de Sangria	16:45	0.20	7.5	C	
04.10.2021	09 Sala de ventilação	23:02	0.20	7.1	C	
05.10.2021	07 Chiller	23:07	5.00	7.3	C	
06.10.2021	08 - Chiller de resíduos	22:19	4.00	7.5	C	
07.10.2021	09 - Sala de sangria	16:18	0.25	7.2	C	
08.10.2021	10 - Sala de temperatura	22:40	0.64	7.5	C	
11.10.2021	03 Sala de Sangria	16:53	1.06	7.3	C	
12.10.2021	03 Sala de Sangria	17:13	0.23	7.3	C	
13.10.2021	09 Sala de ventilação	23:00	0.23	7.0	C	
14.10.2021	09 Sala de ventilação	17:58	0.20	7.1	C	
15.10.21	07 - chiller	23:03	2.64	7.0	C	
16.10.21	04 - frigorífico	17:42	0.28	6.7	C	
18.10.21	07 - chiller	18:13	4.20	6.7	C	
19.10.21	06 - frei chiller	19:56	5.00	6.9	C	
20.10.21	03 Sala de Sangria	17:02	0.20	6.8	C	
21.10.21	01 - frigorífico	15:12	0.51	7.2	C	
22.10.21	03 Sala de Sangria	16:53	0.71	7.0	C	
23.10.21	01 - frigorífico	15:03	1.35	7.0	C	
25.10.21	08 - chiller de resíduos	23:57	5.0	7.4	C	
27.10.21	04 - frigorífico	21:05	0.42	6.4	C	
28.10.21	08 - Sala de temperatura	15:52	0.20	7.1	C	
29.10.21	06 - frei Chiller	20:01	5.0	6.7	C	
Descrição da Não Conformidade e Ação Fiscal (Utilizar o verso da folha se necessário)						

Assinatura Médico Veterinário Oficial

Assinatura do Verificador

Anexo 14 - Verificação oficial no local de temperaturas.



GERÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO TOCANTINS - ADAPEC.
 GERÊNCIA DE INSPEÇÃO ANIMAL - GIA.
 SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL N.º 005
 VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE - PAC
 VERIFICAÇÃO OFICIAL "NO LOCAL" DE TEMPERATURAS



Item	Ambientes - Produtos - Equipamentos						
	Item Avaliado	Data: 28/01/2021 Turno: 3			Data: 28/10/2023 Turno: 2º		
		Hora	Result	Temperatura	Hora	Result	Temperatura
1	Esterilizador Sangria	08:26	C	98 °C	16:30	C	85.2 °C
1	Esterilizador Sangria	13:30	C	98.5 °C	21:30	C	90.2 °C
3	Esterilizador Evisceração	08:29	C	85 °C	16:20	C	98.2 °C
3	Esterilizador Evisceração	13:32	C	93.7 °C	21:35	C	94.8 °C
4	Esterilizador Sala de Corte	08:32	C	90.9 °C	16:30	C	88.2 °C
4	Esterilizador Sala de Corte	13:35	C	85.0 °C	22:20	C	84.6 °C
5	Chiller de Cortes Cond	08:35	C	3.8 °C	16:40	C	3.3 °C
5	Chiller de Cortes Cond	13:38	C	3.1 °C	22:20	C	2.0 °C
6	Cortes Condicionais	08:36	C	6.3 °C	16:45	C	5.8 °C
6	Cortes Condicionais	13:39	C	4.5 °C	22:20	C	5.8 °C
7	Pré-Chiller	08:37	C	13.2 °C	18:13	C	10.0 °C
7	Pré-Chiller	13:20	C	14.0 °C	22:35	C	12.2 °C
8	Chiller	08:38	C	1.8 °C	18:13	C	4.0 °C
8	Chiller	13:21	C	4.0 °C	22:28	C	3.8 °C
9	Carcaça de Frango	08:39	C	5.8 °C	18:14	C	5.0 °C
9	Carcaça de Frango	13:22	C	6.2 °C	22:40	C	6.8 °C
10	Chiller de Moelas	08:43	C	4.0 °C	18:20	C	3.8 °C
10	Chiller de Moelas	13:24	C	4.0 °C	22:40	C	3.0 °C
11	Moelas	08:44	C	4.0 °C	18:20	C	6.8 °C
11	Moelas	13:25	C	6.0 °C	22:42	C	6.2 °C
12	Chiller de Fígados	08:45	C	4.0 °C	18:22	C	3.8 °C
12	Chiller de Fígados	13:26	C	4.0 °C	22:43	C	3.0 °C
13	Fígados	08:46	C	3.8 °C	18:23	C	7.0 °C
13	Fígados	13:27	C	5.7 °C	22:44	C	6.0 °C
14	Chiller de Corações	08:47	C	4.0 °C	18:24	C	3.4 °C
14	Chiller de Corações	13:28	C	4.0 °C	22:45	C	2.8 °C
15	Corações	08:48	C	3.9 °C	18:24	C	6.5 °C
15	Corações	13:29	C	5.7 °C	22:45	C	6.0 °C
16	Chiller de Cabeças	08:49	C	4.0 °C	18:25	C	4.0 °C
16	Chiller de Cabeças	13:30	C	4.0 °C	22:46	C	3.0 °C
17	Cabeças	08:50	C	4.7 °C	18:25	C	6.9 °C
17	Cabeças	13:31	C	6.0 °C	22:47	C	6.8 °C
18	Chiller de Pés	08:51	C	4.0 °C	18:26	C	4.0 °C
18	Chiller de Pés	13:32	C	4.0 °C	22:48	C	4.0 °C
19	Pés	08:52	C	4.0 °C	18:26	C	4.0 °C

19	Pés	13:33	6	6.3 °C	22:50	C	7.0 °C
20	Sala do Frango Inteiro 1	08:56	0 C	9.2 °C	18:30	C	09.2 °C
20	Sala do Frango Inteiro	13:34	C	10.3 °C	22:50	C	08.1 °C
21	Frango Inteiro	08:57	C	5.0 °C	18:30	C	6.7 °C
21	Frango Inteiro	13:35	C	5.5 °C	22:52		5.0 °C
20	Sala de Bandeja	08:58	C	8.4 °C	18:32	C	09.4 °C
22	Sala de Bandeja	13:36	C	10.3 °C	22:53	C	08.6 °C
23	Prod. Sala de Bandeja	08:59	C	6.4 °C	18:32	C	6.7 °C
23	Produ. Sala de Bandeja	13:37	C	7.0 °C	22:54	C	7.0 °C
24	Sala de Cortes	09:00	C	8.9 °C	18:33	C	09.4 °C
24	Sala de Cortes	13:38	C	10.3 °C	22:55	C	08.6 °C
25	Prod. da Sala de Cortes	09:01	C	6.8 °C	18:34	C	6.7 °C
25	Prod. da Sala de Cortes	13:39	C	6.1 °C	22:56	C	6.8 °C
26	Sala de C.M.S.	09:02	C	9.9 °C	18:35	C	09.6 °C
26	Sala de C.M.S.	13:40	C	10.2 °C	22:57	C	08.2 °C
27	Produtos C.M.S.	09:03	C	12.2 °C	18:35	C	11.2 °C
27	Produtos C.M.S.	13:41	C	14.1 °C	22:58	C	12.3 °C
28	Linha de Frango Inteiro 2	09:04	C	8.9 °C	:	-	- °C
28	Sala de Temperados	13:42	C	9.9 °C	:	-	- °C
29	Túnel	09:30	C	-26 °C	20:00	C	-22 °C
29	Túnel	13:43	C	-24 °C	22:50	C	-24 °C
30	Produtos saída Túnel	09:33	C	-21.5 °C	20:05	C	-12 °C
30	Produtos saída Túnel	13:44	C	-21.7 °C	22:50	C	-13.0 °C
31	Câmara de Estocagem	09:32	C	-21 °C	20:06	C	-23 °C
31	Câmara de Estocagem	13:45	C	-21 °C	23:00	C	-22 °C
32	Produtos Câmara de Est.	09:33	C	-12 °C	20:07	C	-11.0 °C
32	Produtos Câmara de Est.	13:46	C	-12 °C	23:00	C	-12.0 °C
33	Ambiente (Expedição)	09:34	C	9.7 °C	20:07	C	08.2 °C
33	Ambiente (Expedição)	13:47	C	9.8 °C	23:00	C	08.6 °C
34	Câmara Resfriado	09:35	C	1.9 °C	20:08	C	01.2 °C
34	Câmara Resfriado	13:48	C	1.2 °C	23:00	C	01.4 °C
35	Produtos Resfriados	09:36	C	2.0 °C	20:08	C	2.0 °C
35	Produtos Resfriados	13:49	C	-3.4 °C	23:00	C	2.1 °C
Amostragem mínima: 100% dos ambientes climatizados e 10% dos produtos e equipamentos		Resultado*		Assinatura Verificador			
C/NC							

Anexo 15 - Verificação de carregamento de produtos no local



AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO TOCANTINS - ADAPEC.
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO ANIMAL - GIA.
SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL N.º 005



VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE - PAC
VERIFICAÇÃO DE CARREGAMENTO DE PRODUTOS ("NO LOCAL")
FORMULÁRIO MODELO 07/BBF VO EI 13 - FREQUÊNCIA DIÁRIA

1 - A COMUNICAÇÃO DE EMBARQUE FOI FEITA COM ANTECEDÊNCIA PELA EMPRESA?

(X) SIM () NÃO

L.º Juana

2 - VERIFICAÇÃO DO VEÍCULO

Data: 29.10.2021	Horário: 07:58	Tipo de Veículo: <input type="checkbox"/> Caminhão Placa: _____ <input checked="" type="checkbox"/> Carreta Placa: _____
Condições Gerais do Veículo: <input checked="" type="checkbox"/> Satisfatórias <input type="checkbox"/> Não Satisfatórias		
Condições Higiênicas do Veículo: <input checked="" type="checkbox"/> Satisfatórias <input type="checkbox"/> Não Satisfatórias		
Gerador de Frio: <input type="checkbox"/> Sem gerador <input type="checkbox"/> Não Funciona <input checked="" type="checkbox"/> De acordo	Temperatura: -13°C	
Assinatura do verificador: _____		

3 - VERIFICAÇÃO DO CARREGAMENTO

Data início: 29.10.2021	Horário: 08:33	Data fim: 29.10.2021	Horário: 09:21
Destino do Produto: Santa Izabel - PA Mercado Estadual <input checked="" type="checkbox"/> Mercado SISBI		Identificação: <input checked="" type="checkbox"/> Com carimbo oficial <input type="checkbox"/> Selo lacre carimbo oficial <input type="checkbox"/> Marca de embarque _____	
Temperaturas:	Início: -12 °C	Meio: -14 °C	Fim: -15,6 °C
	Lacração: _____		horário: _____ °C
Produto Carregado <input checked="" type="checkbox"/> Congelado <input type="checkbox"/> Ambiente <input type="checkbox"/> Resfriado	<input checked="" type="checkbox"/> Comestível <input type="checkbox"/> Não Comestível		
NOMENCLATURA DO PRODUTO (CONFORME O RÓTULO)	REGISTRO /SIE/SISBI	DATA PRODUÇÃO (dd/mm/aa)	
Frango Cong. Americano / 07un CX 20KG	_____	28.10.2021	
		26.10.2021	
		27.10.2021	
Lacre (s) do SIE: N.A./SIE	N °GT, CSE e CSN		Assinatura do Verificador

4- OS RESPALDOS PARA A CERTIFICAÇÃO (LAUDOS DE ANÁLISE, DECLARAÇÕES DE CAMPO E ETC) FORAM FORNECIDOS DE FORMA A COBRIR A CARGA CITADA (PRODUTO, DATAS, DESTINOS E ETC...)? (X) SIM () NÃO () N.A.

5- A EMPRESA INFORMOU QUE OS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE REFERENTES AOS PRODUTOS EMBARCADOS FORAM REVISADOS E ESTÃO CONFORMES? (X) SIM () NÃO () N.A.

Assinatura do Verificador: _____

Médico Veterinário Oficial: _____

Anexo 16 - Verificação oficial no local do bem estar animal.



AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO TOCANTINS - ADAPEC.
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO ANIMAL - GIA.
SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL N.º 005



VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE - PAC
VERIFICAÇÃO OFICIAL "NO LOCAL" DO BEM ESTAR ANIMAL - AVES
FORMULÁRIO MODELO 01/BEA VO EI 18 - FREQUÊNCIA SEMANAL

ESTABELECIMENTO: [REDACTED] DATA: 29/10/2021, 2º Turno

ETAPA AVALIADA	PADRÃO ESPERADO	RESULTADO	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO FISCAL
CONDIÇÕES DOS CAMINHÕES	Gaiola isenta de materiais pontiagudos, buracos no piso ou qualquer outra não conformidade que possa causar danos aos animais.	C	/	
DESEMBARQUE	Animais calmos, sem estresse aparente (vocalizações, ofegantes, etc).	C		
UTILIZAÇÃO DE VAPORIZADORES	Uso de vaporizadores/ água para diminuir o estresse térmico nos animais.	C		
CONDIÇÕES DO GALPÃO DE ESPERA	Quantidade de animais compatível com a capacidade do galpão, ou seja, com espaço suficiente para que todos animais fiquem em sombra e climatizados.	C		
REGULAÇÃO VOLTAGEM/ AMPERAGEM ELETRONARCOSE	Regulada conforme instruções do fabricante, porém o mínimo para uma eletroanestose eficiente.	C		
SINAIS DE INSENSIBILIZAÇÃO	Ausência de reflexos e ou movimentos oculares (piscar), movimentos de membros, contrações musculares tônicas e clônicas, vocalizações, perda da ritmicidade respiratória e relaxamento das asas.	C		
TEMPO ENTRE CONTENÇÃO E INSENSIBILIZAÇÃO	Mínimo de 60 segundos.	C		
TEMPO ENTRE INSENSIBILIZAÇÃO E SANGRIA	Mínimo de 12 segundos.	C		
AVALIAÇÃO DA SANGRIA	Mínimo de 3 minutos e alto fluxo sanguíneo.	C		

As ações fiscais poderão compreender a interdição de equipamento, suspensão ou diminuição do abate, entre outras.
Resultado: C - Conforme, NC - Não Conforme. Caso necessário poderá ser utilizado o verso para descrição das NC ou ações fiscais

Assinatura do verificador

Médico Veterinário Oficial

Anexo 17 - Dripping test



GERÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO TOCANTINS - ADAPEC.
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO ANIMAL - GIA.
SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL N.º 005
VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE - PAC



Estabelecimento [REDACTED]

Endereço: Loteamento Estreito, s/n - Zona Rural - Aguiarnópolis - TO.

2º turno - Data de Produção: 05/10/2021 Data de verificação: 06/10/2021

Identificação	M0	M1	M2	M3	Resultado
086	2,560	0,007	2,362	0,005	7.9.1°
087	2,500	0,007	2,273	0,005	4.8.1°
088	2,410	0,007	2,329	0,005	3.0.1°
089	2,377	0,007	2,136	0,005	10.6.1°
090	2,303	0,007	2,180	0,005	5.0.1°
091	2,290	0,007	2,181	0,005	9.4.1°
Ação Fiscal:					Média
					5.8.1°

VERIFICAÇÃO SEMANAL DA APLICAÇÃO DA TÉCNICA PELA EMPRESA

Data	Hora	Funcionário da Empresa	Carcaças			Água		Cálculo do Drip Test
			Identificação	Embalagem	Pesagem	Temperatura	TP no Tanque	
07.10.21	20:39	[REDACTED]	C	C	C	C	C	C
08.10.21	20:44	[REDACTED]	C	C	C	C	C	C
11.10.21	20:50	[REDACTED]	C	C	C	40°C	3H 16min	5.9%
19.10.21	19:49	[REDACTED]	C	C	C	40°C	3H 16min	5.1%
13.10.21	19:40	[REDACTED]	C	C	C	40°C	3H 02min	5.7%
:	:							
:	:							

Ações corretivas:

Legenda: T P = Tempo de Permanência; C = Conforme; NC = Não Conforme

Quando necessário, as ações corretivas tomadas estão em conformidade com o previsto no PPCAAP? () SIM () NÃO
Monitoramento da absorção de água em carcaças pela empresa (Drip Test): () Conforme () Não Conforme

Caso necessário, utilizar o verso para descrição das NC ou ações fiscais

Assinatura do Verificador

Anexo 18 - Inspeção post mortem: supervisão pelo MVO.



AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO TOCANTINS - ADAPEC.
 GERÊNCIA DE INSPEÇÃO ANIMAL - GIA.
 SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL Nº [REDACTED]



INSPEÇÃO POST MORTEM - SUPERVISÃO PELO MVO

Data e Turno de abate: 15/10/21 1º turno

Identificação do(s) lote(s) abatedo(s) durante o post mortem sob supervisão do MVO	<p>Verificação dos trabalhos dos auxiliares na pré-inspeção e nas linhas A, B e C:</p> <p style="text-align: right;">Conforme Corrigido</p> <p>a) Execução das avaliações de acordo com as técnicas estabelecidas; (9) ()</p> <p>b) Procedimento nas rejeições efetuadas nas próprias linhas e desvios para o DIF; (X) ()</p> <p>c) Correta separação das peças conforme o destino indicado pelo MVO; (X) ()</p> <p>d) Marcação das causas no ábaco e transcrição desses registros para as planilhas por lote; (X) ()</p> <p>e) Procedimentos de higiene e prevenção da contaminação cruzada. (X) ()</p>
	<p>Observações e correções imediatas:</p> <p style="text-align: center;">_____</p>
	<p>Resultados da avaliação realizada pelo MVO em pelo menos 1% das aves do lote. (Quando aplicável descrever as medidas adotadas no processo):</p> <p>Síndrome aséptica: 01</p> <p>Artrose: 05</p> <p>Lesão de Pile: 03</p>
	<p>Inspeção das partes das aves declaradas impróprias para o consumo humano:</p> <p>Síndrome aséptica: 01</p> <p>Esquistossomose: 01</p> <p>Contaminação: 01.</p>
	<p>Instruções:</p> <p>Item 1. Sempre ser avaliados os trabalhos executados por todos os funcionários do SIF em todas as linhas de inspeção, inclusive a pré-inspeção.</p> <p>Item 2. O MVO deve se posicionar nas linhas de inspeção e realizar a observação das carcaças e viscerais nas linhas de inspeção de pelo menos 1% das aves do lote, observando e anotando as lesões/defeitos encontrados durante a sua permanência na linha, por lote avaliado. No caso de detecção de lesões/defeitos recorrentes que exijam a adoção de medidas cautelares (como a suspensão parcial de atividade ou redução de velocidade de abate) estas deverão ser registradas no campo 7 e comunicadas aos SIF (D, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z) através do sistema de comunicação estabelecido no SIF, anotando o horário da adoção dessas medidas.</p> <p>Item 3. As medidas cautelares adotadas por falta de MVO devem ser transmitidas para os documentos de notificação ao estabelecimento para a previsão de medidas preventivas pelo abatedouro.</p> <p>Item 4. No caso de observação pelo MVO de frequente contaminação ou de ocorrência de estados anormais ou patológicos deverão ser apontados estes achados no Formulário e repassada a informação ao abatedouro (cópia do registro com conclusões de levantamento para a avaliação de causa e tomada de medidas preventivas pela área competente, no processo de abate ou a campo).</p> <p>Item 5. Para a inspeção das partes não abatedíveis não comestíveis, deve ser avaliada o montante condenado durante a supervisão pelo MVO do post mortem, considerando a compatibilidade das destinações aos diagnósticos observados.</p>

[REDACTED]

Assinatura e carimbo do MVO