



Inspeção - Roteiro de fiscalização e inspeção de abate - Suínos

Preenchido por:

Chave:

Identificador:

Identificação do SIE

Número do SIE:

Razão social:

Endereço:

Município:

Departamento Regional:

Dados complementares do SIE

Abatedouro frigorífico:

Data de aplicação

Data:

AVALIAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS E DAS CONDIÇÕES NO ESTABELECIMENTO NO PRÉ-ABATE ABATE

LEGENDA

0 - Não avaliado

1 - Não atende: todos os itens avaliados estão não conformes.

2 - Atende parcialmente: alguns itens avaliados estão não conformes.

3 - Atende: todos os itens avaliados estão conformes.

I - POCILGA

Item avaliado	Orientações	Resposta	Não conformidades verificadas
1- Condições de transporte e descarrugamento.	Avaliar a lotação do caminhão (compatível com as condições climáticas), a presença de rampa antiderrapante, o descarregamento, que deve ser de forma ordenada e calma e sem o emprego de práticas que causam dor ou sofrimento animal, dentro dos preceitos de bem-estar animal.		
2- Condições estruturais e higiênicas das pocilgas.	Observar a ausência de materiais que possam causar lesões aos animais, a cobertura (proteção dos raios solares e condições climáticas), a presença de chuveiros de aspersão, a ausência de acúmulo de dejetos e a manutenção da estrutura.		
3- Lotação animal, acesso à água e condução dos animais.	Avaliar a lotação animal (166 kg/m ² , o estabelecimento deve ter placa com indicação de quantos animais/pocilga), verificar se o número de bebedouros permite o acesso simultâneo de no mínimo 15% dos suínos e a forma de condução dos animais ao abate.		

II - ÁREA SUJA DO ABATE

Item avaliado	Orientações	Resposta	Não conformidades verificadas
4- Condições de limpeza, sanitização e manutenção da estrutura, dos equipamentos e dos utensílios da área suja do abate.	Verificar as condições de limpeza, sanitização e manutenção do piso, dos ralos, das paredes, do teto, das aberturas, dos equipamentos (internamente e externamente) e dos utensílios, a ausência de pragas, de condensação e de acúmulo de água residual e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
5- Condições de higiene, uniformização e hábitos higiênicos dos manipuladores.	Verificar o uso de uniformes pelos manipuladores (calça, camiseta, touca e botas), as condições de limpeza e a diferenciação de cores dos uniformes, a ausência de adornos, a ausência de barba ou presença de proteção, as unhas curtas, a lavagem das mãos durante as atividades, a conduta dos manipuladores durante o processo e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
6 - Banho de aspersão.	Avaliar a realização e efetividade do banho de aspersão e a limpeza dos animais.		
7- Procedimento de insensibilização.	Verificar os procedimentos de contenção/imobilização dos animais, a amperagem (mínimo 1,3A) e a voltagem (350V a 750V) utilizadas, o local de aplicação dos eletrodos, a existência de equipamento para abate de emergência, quando aplicável, e os sinais de insensibilização do animal (membros dianteiros estendidos, pupila dilatada e ausência de respiração rítmica, de reflexo corneal e de reflexos de sensibilidade a estímulos dolorosos).		



8- Procedimento de sangria.	Verificar o tempo entre insensibilização e sangria (máximo 15 segundos), a realização do corte dos grandes vasos, a troca de facas e o tempo de sangria (mínimo 3 minutos).		
9- Procedimento de escaldagem e depilação.	Verificar o tempo e a temperatura da escaldagem (62°C a 72°C graus de 2 a 5 minutos), a renovação de água do tanque e seus registros e a ausência de cerdas.		
10- Procedimentos de chamuscamento e de retirada do ouvido médio e a efetividade dos chuveiros pós sangria e do toailete (antes de entrar na área limpa).	Verificar se o procedimento de chamuscamento está sendo realizado após a escaldagem e depilação, a retirada dos casquinhos e do ouvido médio e a ausência de resíduos de sangue e cerdas nas carcaças após os chuveiros.		

III - ÁREA LIMPA DO ABATE

Item avaliado	Orientações	Resposta	Não conformidades verificadas
11- Condições de limpeza, sanitização e manutenção da estrutura, equipamentos e utensílios da área limpa do abate.	Verificar as condições de limpeza, sanitização e manutenção do piso, dos ralos, das paredes, do teto, das aberturas, dos equipamentos (internamente e externamente) e dos utensílios, a ausência de pragas, de condensação e de acúmulo de água residual e a analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
12- Condições de higiene, uniformização e hábitos higiênicos dos manipuladores.	Verificar o uso de uniformes pelos manipuladores (calça, camiseta, touca e botas), as condições de limpeza e a diferenciação de cores dos uniformes, a ausência de adornos, a ausência de barba ou presença de proteção, as unhas curtas, a lavagem das mãos durante as atividades, a conduta dos manipuladores durante o processo e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
13- Controle de temperatura.	Avaliar a temperatura dos esterilizadores de facas (mínimo 82,2°C), das câmaras de resfriamento de carcaças, de sequestro e de miúdos (-1°C a 1°C) e da água utilizada na higienização das bandejas (85°C) e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
14- Água de abastecimento.	Mensurar os valores de cloro e pH da água utilizada ao longo do processo (pontos de coleta de água) e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
15- Procedimentos de oclusão do reto, evisceração e serragem da carcaça.	Verificar a realização de oclusão do reto, a ausência de contaminação gastrointestinal/biliar e não gastrointestinal na evisceração e na serragem da carcaça e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
16- Procedimentos de desnuque e da retirada da papada, da cabeça, da medula espinhal e da banha ramada.	Verificar a realização dos procedimentos de desnuque, retirada da papada, cabeça, medula espinhal e banha ramada e a troca de facas (esterilizador).		
17- Condições para a realização do exame post mortem.	Verificar a existência de materiais necessários para a realização do exame post mortem (mesa, facas, ábacos, entre outros), a intensidade luminosa das linhas de inspeção e DIF (500 LUX) e o número de pessoal compatível com a velocidade de abate.		
18- Procedimento de lavagem final das carcaças.	Verificar a ausência de contaminação gastrointestinal/biliar e de contaminação não gastrointestinal e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
19- Correlação entre carcaça, vísceras e cabeça.	Verificar a existência de correlação entre carcaças, partes da carcaça e órgão/vísceras.		
20- Condições de limpeza e iluminação das câmaras de resfriamento e armazenamento das carcaças e miúdos.	Avaliar as condições de limpeza das câmaras, a iluminação (mínimo 110 lux), a ausência de condensação, o espaçamento entre carcaças e paredes, identificação dos miúdos e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		

Identificação e assinatura do médico veterinário responsável pela aplicação

Tipo de Médico Veterinário:

Nome do MV:

Assinatura do MV:

Envio do formulário por e-mail

E-mail do MVO responsável pelo estabelecimento:

E-mail do MVA do estabelecimento:

E-mail do RT do estabelecimento:

E-mail do responsável pelo estabelecimento:

E-mail do usuário logado (opcional):

Observação: o estabelecimento deve apresentar plano de ações corretivas para as não conformidades verificadas, conforme POPSIE 003.



Assinaturas do documento



Código para verificação: **CX5381OL**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



JADER NONES (CPF: 039.XXX.999-XX) em 13/06/2023 às 18:30:39

Emitido por: "SGP-e", emitido em 06/03/2019 - 12:52:53 e válido até 06/03/2119 - 12:52:53.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/Q0IEQVNDXzlyNjJfMDAwMDM1OTRfMzYwNV8yMDIzX0NYNTM4MU9M> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **CIDASC 00003594/2023** e o código **CX5381OL** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.