

**NORMA DE PROCEDIMENTO – IDAF Nº 081**

Tema:	Realização de abate experimental no âmbito do Serviço de Inspeção Estadual		
Emitente:	Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf)		
Sistema:		Código:	
Versão:	1	Aprovação:	
		Vigência:	

1. OBJETIVOS

1.1 Descrever os procedimentos para realização de abate experimental em indústrias de produtos de origem animal no âmbito do Serviço de Inspeção Estadual (SIE/Idaf).

2. ABRANGÊNCIA

- 2.1 Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf).
- 2.2 Servidores do Idaf atuantes no Serviço de Inspeção Estadual.

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

- 3.1 Lei Estadual nº 4.781, de 14 de junho de 1993.
- 3.2 Decreto Estadual nº 3.999-N, de 24 de junho de 1996.
- 3.3 Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações.

4. DEFINIÇÕES

4.1 **Abate experimental** – acompanhamento sistemático e detalhado das atividades de abate em indústria de produtos de origem animal, de forma a verificar, *in loco*, todas as etapas e controles envolvidos, os procedimentos de inspeção, bem como o cumprimento da adequada implantação e implementação dos programas de autocontrole, além do atendimento as normativas vigentes.

4.2 **E-Docs** - sistema corporativo de gestão de documentos arquivísticos digitais do Estado do Espírito Santo, que engloba a autuação, tramitação, classificação, temporalidade e destinação.

4.3 **Indústria de produtos de origem animal** - estabelecimento elaborador de produtos de origem animal (abate de animais, produção de carnes, pescado, ovos, mel, leite e seus derivados ou produtos não comestíveis).

4.4 **SIE** - Serviço de Inspeção Estadual, que abrange as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal, da Subgerência de



Fiscalização de Produtos de Origem Animal, do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf).

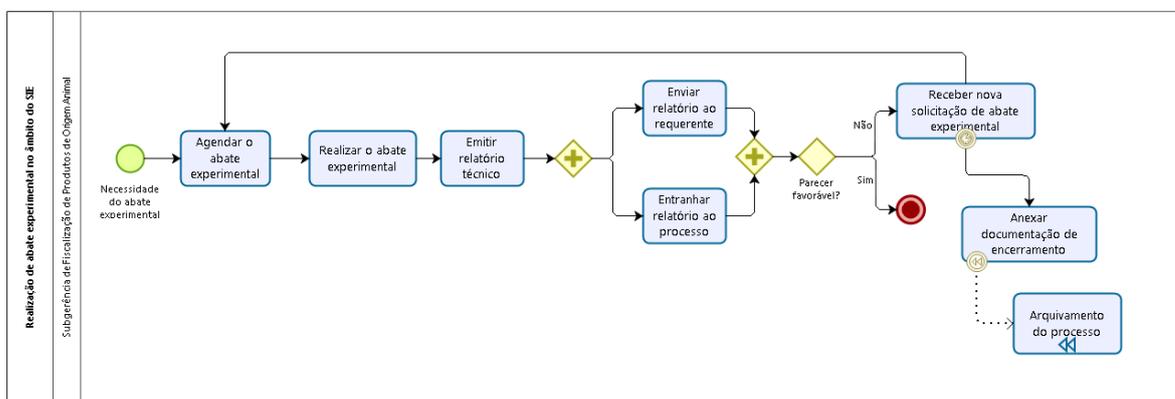
5. UNIDADES FUNCIONAIS ENVOLVIDAS

5.1 Gerência de Defesa Sanitária e Inspeção Animal (Gedsia).

5.2 Unidades descentralizadas do Idaf.

6. PROCEDIMENTOS

6.1 Fluxograma dos procedimentos de realização de abate experimental:



6.2 A realização do abate experimental deverá ser feita em razão da necessidade identificada pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE). É uma etapa compulsória do processo de registro de indústrias de produtos de origem animal no SIE.

6.2.1 Poderá ser realizado em caso de solicitação do próprio estabelecimento de abate para cumprimento de determinações previamente estabelecidas.

6.3 Antes do abate experimental, o servidor responsável deverá entrar em contato com o estabelecimento para agendamento da atividade, dada a necessidade de acompanhamento dos procedimentos pelo requerente ou por pessoa por ele indicada, que tenha pleno conhecimento da indústria.

6.3.1 O agendamento do abate experimental deverá ser oficializado por meio de ofício, enviado por e-mail ao estabelecimento.

6.3.2 O quantitativo de animais abatidos será definido pelo servidor responsável, baseado na capacidade média diária de abate e nas condições estruturais do estabelecimento.



6.4 Antes do início do abate, o servidor responsável deverá preencher o formulário “Lista de verificação para abate experimental”, realizando a verificação pré-operacional e avaliando os seguintes aspectos:

6.4.1 Verificar a área externa do estabelecimento quanto à ausência de lixo e entulho no pátio, além das condições de higiene, organização e funcionamento de todas as dependências anexas à indústria (depósito de materiais de limpeza, almoxarifado, depósito de embalagens, lavanderia, refeitório, área de descanso de funcionários, fábrica/depósito de gelo e setor de tratamento e destinação de dejetos de efluentes).

6.4.2 Verificar se o reservatório de água encontra-se em boas condições de higiene, com nível de cloro residual adequado e vazão e volume de água suficientes para atender a produção.

6.4.3 Verificar se os banheiros e vestiários apresentam-se em boas condições de limpeza e organização, com disponibilidade de sabão líquido e papel-toalha, além do funcionamento adequado de vasos, pias e chuveiros.

6.4.4 Verificar a disponibilidade de produtos e materiais de higienização, de caixas limpas e higienizadas e de água e vapor em quantidade suficiente.

6.4.5 Verificar a barreira sanitária quanto às condições de higiene, a disponibilidade de sabonete líquido, papel-toalha e produtos para higienização das botas e o funcionamento da pia e do lava-botas.

6.4.6 Verificar as condições gerais dos funcionários quanto à higiene pessoal, utilização de uniformes limpos e adequados à função, ausência de adornos, feridas nas mãos e bom estado de saúde.

6.5 No caso de abate experimental de **bovídeos**, o servidor responsável deverá avaliar as condições de higiene, a organização e os procedimentos executados, em conformidade com as normativas vigentes, devendo verificar:

6.5.1 Os procedimentos de movimentação dos animais nos currais, na rampa de acesso à sala de matança e na seringa, o funcionamento do chuveiro de aspersão e o espaçamento adequado dos bóvídeos nos currais.

6.5.2 Os procedimentos de insensibilização, o funcionamento da pistola pneumática e do sistema de abertura do box, além da remoção dos resíduos de Material Especificado de Risco (MER) do box de atordoamento e da pistola.

6.5.3 Os procedimentos executados na área de vômito, área de sangria, área de esfolia, setor de limpeza e inspeção de cabeças, área de serra de peito e retirada da pele, área de evisceração, setor de inspeção de vísceras, área para serragem de carcaças, setor de inspeção de carcaças, departamento de inspeção final (DIF), área de lavagem das meias carcaças, sala de desossa de carcaças e de cabeças, sala de seleção de miúdos, sala da bucharia, sala de mocotós e na área de expedição de meia carcaça.



6.5.4 O espaçamento e a temperatura de armazenamento na câmara de resfriamento, câmara de sequestro, câmara (túnel) de congelamento e na câmara de estocagem de produtos embalados.

6.5.5 As condições de higiene e organização dos depósitos de resíduos e subprodutos.

6.6 No caso de abate experimental de **suídeos**, o servidor responsável deverá avaliar as condições de higiene, a organização e os procedimentos executados, em conformidade com as normativas vigentes, devendo verificar:

6.6.1 Os procedimentos de movimentação dos animais nas pocilgas e na rampa de acesso à sala de matança e na seringa, o funcionamento do chuveiro de aspersão e o espaçamento adequado dos suídeos nas pocilgas.

6.6.2 Os procedimentos de insensibilização e o funcionamento da pistola pneumática ou equipamento de choque e do sistema de abertura do box.

6.6.3 Os procedimentos executados na área de vômito, área de sangria, setor de escaldagem, área de depilação e chamuscamento, setor de limpeza e inspeção de cabeças, área de evisceração, setor de inspeção de vísceras, área para serragem de carcaças, setor de inspeção de carcaças, departamento de inspeção final (DIF), área de lavagem das meias carcaças, sala de desossa de carcaças e de cabeças, sala de seleção de miúdos, sala da bucharia e na área de expedição.

6.6.4 O espaçamento e a temperatura de armazenamento na câmara de resfriamento, câmara de sequestro, câmara/túnel de congelamento e na câmara de estocagem de produtos resfriados/congelados.

6.6.5 As condições de higiene e organização dos depósitos de resíduos e subprodutos.

6.7 No caso de abate experimental de **aves**, o servidor responsável deverá avaliar as condições de higiene, a organização e os procedimentos executados, em conformidade com as normativas vigentes, devendo verificar:

6.7.1 A plataforma de recepção de aves quanto à lotação e ao distanciamento entre as gaiolas e o funcionamento dos ventiladores e dos umidificadores.

6.7.2 Os procedimentos de pendura, insensibilização e sangria, com atenção ao tempo entre insensibilização e sangria e o tempo de sangria.

6.7.3 Os procedimentos executados na área de escaldagem e depenagem, área de evisceração, área do pré-resfriamento, setor de gotejamento, setor de classificação e embalagem primária, setor de embalagem secundária, seção de cortes de carcaça e desossa, seção de industrialização e área de expedição.



6.7.4 O espaçamento e a temperatura de armazenamento na câmara de estocagem de produtos resfriados, na câmara (túnel) de congelamento e na câmara de estocagem de produtos congelados.

6.7.5 As condições de higiene e organização dos depósitos de resíduos e subprodutos.

6.8 Após a realização do abate experimental, o servidor responsável emitirá o relatório técnico e o relatório fotográfico, com as considerações necessárias.

6.8.1 No caso de parecer desfavorável, deverão ser descritas as não conformidades verificadas durante o abate experimental e o estabelecimento deverá apresentar Plano de Ação, descrevendo as ações corretivas que serão tomadas, bem como os prazos necessários para as adequações.

6.8.1.1 Todas as não conformidades relacionadas aos procedimentos de higiene operacional, instalação e regulagem dos equipamentos, que não demandem modificações estruturais ou aquisições de equipamentos, deverão ser corrigidas de imediato.

6.8.1.2 As adequações das não conformidades de ordem estrutural e/ou que necessitem de aquisição e instalação de equipamentos deverão ser relacionadas no cronograma constante no relatório técnico.

6.8.1.3 Caberá ao veterinário responsável pela fiscalização verificar o cumprimento das adequações relacionadas no cronograma.

6.8.1.4 Após a correção das não conformidades, seguindo as recomendações do relatório técnico, o estabelecimento poderá solicitar novo abate experimental.

6.8.1.5 O estabelecimento não poderá abater ou iniciar as atividades antes da correção das não conformidades.

6.8.2 Caso o parecer seja favorável, após a análise do Plano de Ação e aceite, o servidor responsável anexará o relatório técnico ao processo de registro do estabelecimento.

6.9 O servidor deverá enviar o relatório técnico ao requerente para ciência do parecer.

7. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

7.1 O abate experimental será realizado em caso de registro de novo estabelecimento de abate no SIE ou quando um estabelecimento já registrado solicitar autorização para abater uma espécie diferente.



7.1.1 Nos estabelecimentos de abate que estejam em processo de registro, após a vistoria final, será agendado o abate experimental para verificação dos procedimentos operacionais do estabelecimento.

7.2 Os produtos provenientes do abate experimental poderão ser comercializados se a inspeção julgar que estão aptos ao consumo.

8. ANEXOS

9. ASSINATURAS

EQUIPE DE ELABORAÇÃO:	
Mellina Januário Magioni Fiscal Estadual Agropecuário	Elaborado em 23/02/2022
Alan Paulo Moreira Teixeira Subgerente de Fiscalização de Produtos de Origem Animal	
APROVAÇÃO PELA GERÊNCIA:	
Raoni Cezana Cipriano Gerente de Defesa Sanitária e Inspeção Animal	Aprovado em
APROVAÇÃO PELA DIRETORIA:	
Leonardo Cunha Monteiro Diretor-presidente	Aprovado em
Fabiano Campos Graziotti Diretor técnico	Aprovado em

ASSINATURAS (5)

Documento original assinado eletronicamente, conforme MP 2200-2/2001, art. 10, § 2º, por:

RAONI CEZANA CIPRIANO
GERENTE SETORIAL
GEDSIA - IDAF - GOVES
assinado em 25/05/2022 14:29:09 -03:00

FABIANO CAMPOS GRAZZIOTTI
DIRETOR TECNICO
DITEC - IDAF - GOVES
assinado em 19/05/2022 16:35:40 -03:00

ALAN PAULO MOREIRA TEIXEIRA
SUBGERENTE
SIFP - IDAF - GOVES
assinado em 20/05/2022 10:15:46 -03:00

LEONARDO CUNHA MONTEIRO
DIRETOR PRESIDENTE
01011200001 - IDAF - GOVES
assinado em 24/05/2022 16:30:24 -03:00

MELLINA JANUARIO MAGIONI
FISCAL ESTADUAL AGROPECUARIO
SIFP - IDAF - GOVES
assinado em 19/05/2022 13:47:23 -03:00



INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO

Documento capturado em 25/05/2022 14:29:09 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)
por RAONI CEZANA CIPRIANO (GERENTE SETORIAL - GEDSIA - IDAF - GOVES)
Valor Legal: ORIGINAL | Natureza: DOCUMENTO NATO-DIGITAL

A disponibilidade do documento pode ser conferida pelo link: <https://e-docs.es.gov.br/d/2022-Z9FW2F>