

# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 08/05/2019 | Edição: 87 | Seção: 1 | Página: 12

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

## PORTARIA Nº 74, DE 7 DE MAIO DE 2019

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 21 e 63 do Anexo I do Decreto nº 9.667, de 02 de janeiro de 2019, tendo em vista ao disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo 21000.022579/2019-50, resolve:

Art. 1º A Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"ANEXO II

.....

4. ....

.....

4.5. ....

.....

4.5.6. Cada tanque do sistema de pré-resfriadores contínuos por imersão deve ser completamente esvaziado, limpo e desinfetado pelo menos nos intervalos dedicados a higienização pré-operacional;

.....

### 4.6. GOTEJAMENTO

Destinado ao escoamento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento. Ao final desta fase, a absorção da água nas carcaças de aves submetidas ao pré-resfriamento por imersão, não deverá ultrapassar a 8% (oito por cento) de seus pesos. O gotejamento deverá ser realizado imediatamente após o pré-resfriamento, em equipamento de material inoxidável, dispendo de calha coletora de água de gotejamento, suspensa e disposta ao longo do transportador. Processos tecnológicos diferenciados que permitam o escoamento da água excedente nas carcaças de aves decorrente da operação de pré-resfriamento por imersão em água poderão ser autorizados, desde que aprovados pelo DIPOA.

.....

5. ....

.....

5.2. ....

.....

5.2.4. A temperatura das carnes na entrada desta seção não poderá exceder 7°C. A variação aceitável de temperatura dos produtos no ambiente de corte e manipulação deve ser estabelecida e validada como base em microbiologia preditiva, de forma garantir a manutenção do binômio tempo e temperatura que garanta a ausência de multiplicação de patógenos e a produção de toxinas, respeitado o resfriamento dos cortes a 4°C em até 4 horas.

....." (NR)

"ANEXO VI

.....

2. ....

.....

2.15.2.9. Frequência dos testes: dentro da Verificação Oficial do autocontrole relativo aos controles de composição de produtos e prevenção de fraude.

....." (NR)

Art. 2º Ficam revogados os seguintes dispositivos da Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998:

I - item 9.4 do Anexo II;

II - item 3.5.7 do Anexo III;

III - item 9.3 do Anexo V; e

IV - anexos VII, VIII e IX.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL**

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.