



Inspeção - Roteiro de fiscalização e inspeção de abate - Aves

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 do 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 - ÁREA DE ESPERA E PLATAFORMA DE RECEPÇÃO

Item avaliado	Orientações	Resposta	Não conformidades verificadas
1 - Avaliação das condições de transporte e da área de espera.	Avaliar a lotação das caixas (compatível com as condições climáticas), e a área de espera (coberta, com ventiladores e aspersores de água).		
2 - Condições estruturais e higiênicas da plataforma de descarregamento.	Observar a proteção contra os raios solares e as condições climáticas, a ausência de acúmulo de dejetos, a manutenção e limpeza da estrutura (piso, parede, cobertura e equipamentos).		
3 - Procedimentos de pendura e insensibilização.	Observar a apanha das aves (nunca por uma asa ou uma perna), a pendura antes da insensibilização (não pode ultrapassar 1 minuto para frangos e galinhas e 2 minutos para perus, patos e gansos), a presença de anteparo para apoio do corpo das aves, a voltagem e amperagem utilizadas e os sinais de insensibilização (pescoço arqueado, asas fechadas, ausência de respiração rítmica, movimentos descoordenados das asas e ausência de reflexos oculares).		
4 - Procedimento de sangria.	Verificar o corte dos grandes vasos, o repasse quando o corte é realizada de forma automatizada, o tempo entre insensibilização e sangria (máximo 12 segundos), a imersão da ave no tanque deve ser até na altura da base da asa, o tempo de sangria (mínimo 3 minutos), a temperatura do esterilizador de facas (mínimo 85 °C) e a troca de facas.		

II - ÁREA SUJA DO ABATE

Item avaliado	Orientações	Resposta	Não conformidades verificadas
5- Condições de limpeza, sanitização e manutenção da estrutura, e equipamentos e 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 penas e água residual no piso e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
6- 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).		
7- Procedimentos de escaldagem e depenagem.	Verificar a temperatura e a renovação da água do tanque de escaldagem e a efetividade do processo de escaldagem das carcaças e dos pés e de depenagem das carcaças.		

III - ÁREA LIMPA DO ABATE

Item avaliado	Orientações	Resposta	Não conformidades verificadas
8- 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 analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
9- 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).		
10- Controle de temperatura dos esterilizadores.	Avaliar a temperatura dos esterilizadores de faca, do extrator de cloaca, do extrator de pulmão e demais equipamentos (mínimo 85°C) distribuídos ao longo da calha de evisceração e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
11- 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).		
12- Procedimentos de corte da pele do pescoço e traqueia, exposição das vísceras e extração dos pulmões.	Verificar a realização dos procedimentos e sua efetividade e a esterilização dos equipamentos (facas, extratores, entre outros).		
13- Procedimentos de extração da cloaca, abertura do abdômen e retirada das vísceras.	Observar a execução dos procedimentos de extração da cloaca, abertura do abdômen e de exposição e retirada das vísceras, a esterilização dos equipamentos/utensílios, a ausência de contaminação cruzada entre carcaças e a ausência de contaminação gastrointestinal/biliar.		
14- Procedimento de lavagem final das carcaças.	Verificar a ausência de contaminação gastrointestinal/biliar e não gastrointestinal e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
15- Condições para a realização do exame post mortem.	Verificar a existência de materiais necessários para a realização do exame post mortem (mesa, facas, âbacos, entre outros), a intensidade luminosa das linhas de inspeção e DIF (mínimo 500 LUX) e o número de pessoal compatível com a velocidade de abate.		
16- Correlação entre carcaça e vísceras.	Verificar a existência de correlação entre carcaças e órgão/vísceras.		
17- Procedimento de pré-resfriamento e gotejamento.	Mensurar a temperatura do pré-chiller (máximo 16°C), do chiller de carcaças (máximo 4°C), do chiller de miúdos (4°C) e das carcaças na saída do sistema de resfriamento (máximo 7°C, tolerância de 10°C quando a carcaça será congelada imediatamente), avaliar a renovação de água, mensurar o teor de cloro (até 5ppm) e verificar o teste de absorção de água (máximo 8%).		
18- Condições de limpeza e iluminação das câmaras de resfriamento e armazenamento das carcaças e dos miúdos.	Avaliar as condições de limpeza das câmaras, a iluminação (mínimo 110 lux), a ausência de condensação, o espaçamento entre produtos e paredes, a identificação dos produtos 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.