

# **ANEXO 19 - Roteiro de Fiscalização e Inspeção de Abate (Lagomorfos)**



ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA  
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS ORIGEM ANIMAL

## **Inspeção - Roteiro de fiscalização e inspeção de abate - Lagomorfos**

Data:

Número do identificador:

### **Identificação do SIE**

Número do SIE:

Razão social:

Classificação:

SISBI:

Endereço:

Município:

Departamento Regional:

Médico Veterinário Oficial - MVO:

E-mail do MVO:

Médico Veterinário de Apoio - MVA:

E-mail do MVA:

### **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**

1- Avaliação das condições de transporte e da área de espera:

Não conformidades verificadas:

2- Condições estruturais e higiênicas da plataforma de descarregamento:

Não conformidades verificadas:

3- Procedimentos de pendura e insensibilização:

Não conformidades verificadas:

4- Procedimento de sangria:

Não conformidades verificadas:

### **II - ÁREA SUJA DO ABATE**

5- Condições de limpeza, sanitização e manutenção da estrutura, equipamentos e utensílios da área suja do abate:

Não conformidades verificadas:

6- Condições de higiene, uniformização e hábitos higiênicos dos manipuladores:

Não conformidades verificadas:

7- Procedimentos de retirada da pele:

Não conformidades verificadas:

### **III - ÁREA LIMPA DO ABATE**

8- Condições de limpeza, sanitização e manutenção da estrutura, equipamentos e utensílios da área limpa do abate:

Não conformidades verificadas:



9- Condições de higiene, uniformização e hábitos higiênicos dos manipuladores:  
Não conformidades verificadas:

10- Controle de temperatura dos esterilizadores:  
Não conformidades verificadas:

11- Água de abastecimento:  
Não conformidades verificadas:

12- Procedimentos de evisceração:  
Não conformidades verificadas:

13- Procedimento de lavagem final das carcaças:  
Não conformidades verificadas:

14- Condições para a realização do exame *post mortem*:  
Não conformidades verificadas:

15- Correlação entre carcaça e vísceras:  
Não conformidades verificadas:

16- Condições de limpeza e iluminação das câmaras de resfriamento e armazenamento das carcaças e dos miúdos:  
Não conformidades verificadas:

**Identificação e assinatura do médico veterinário responsável pela aplicação**

Tipo de Médico Veterinário:

Nome do MV:

Assinatura do MV: