



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 DE ORIGEM ANIMAL

Inspeção - Roteiro de fiscalização e inspeção de abate - Ruminantes

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 - CURRAIS

Item avaliado	Orientações	Resposta	Não conformidades verificadas
1- Avaliação das condições de transporte e descarregamento.	Avaliar a lotação do caminhão (compatível com as condições climáticas) e o descarregamento dos animais, que deve ser de forma ordenada e calma e sem o emprego de práticas que causam dor ou sofrimento, dentro dos preceitos de bem-estar animal.		
2- Condições estruturais e higiênicas dos currais.	Observar a ausência de materiais que possam causar lesões aos animais, a ausência de acúmulo de dejetos e água no piso e a manutenção geral da estrutura.		
3- Lotação animal, acesso à água e condução dos animais.	Avaliar a lotação de cada curral (2,5 m²/bovino e o estabelecimento deve ter placa com indicação de quantos animais/curral), o acesso à água limpa, o número de bebedouros (deve permitir o acesso simultâneo de no mínimo 20% dos animais) e a forma de condução dos animais seguindo os preceitos de bem-estar animal.		
4- Banho de aspersão.	Avaliar a realização e efetividade do banho de aspersão e a limpeza dos animais.		
5- Procedimento de insensibilização.	Verificar os procedimentos de contenção/imobilização dos animais, o procedimento de insensibilização (local disparo da pistola), a existência de equipamento sobressalente em caso de mal funcionamento, avaria ou abate de emergência e os sinais de insensibilização (membros dianteiros estendidos, mandíbula relaxada, língua solta, ausência de vocalização, de respiração rítmica e de reflexos oculares).		

II - ABATE

Item avaliado	Orientações	Resposta	Não conformidades verificadas
6- Condições de limpeza, sanitização e manutenção da estrutura, dos equipamentos e dos utensílios 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).		
7- 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).		



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 DE ORIGEM ANIMAL

8- Controle de temperatura.	Avaliar a temperatura dos esterilizadores de facas e serras (mínimo 82,2 °C) e das câmaras de resfriamento de carcaças, de sequestro e de miúdos (-1 °C a 1 °C) e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
9- 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).		
10- Procedimento de sangria.	Verificar o corte dos grandes vasos, o tempo entre insensibilização e sangria (máximo 60 segundos para dardo cativo penetrante e 30 segundos para dardo cativo não penetrante), o tempo de sangria (mínimo 3 minutos), o uso do esterilizador e a troca de facas.		
11- Procedimento de retirada das patas e chifres e a ablação da cabeça.	Observar a retirada das patas e chifres e a ablação da cabeça, observar a retirada do MRE (olhos e encéfalo) e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
12- Procedimento de esfolagem.	Observar a realização da esfolagem e a presença de contaminação na carcaça ou partes da carcaça por sujidades do couro.		
13- Procedimento de oclusão do reto e do esôfago e evisceração.	Verificar a realização da oclusão do reto e do esôfago, o procedimento de evisceração, a presença de contaminação na carcaça ou partes da carcaça por contaminação gastrointestinal, a retirada do MRE (íleo distal) e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
14- Procedimento de serragem da carcaça e do peito.	Verificar a realização do procedimento, a ausência de contaminação gastrointestinal/biliar, a esterilização da serra, a retirada do MRE (medula espinhal) 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, ábacos, 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- 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).		
17- Correlação entre carcaça, vísceras e cabeça.	Verificar a existência de correlação e sincronia entre carcaças, partes da carcaça e órgão/vísceras.		
18- 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.