

RESOLUÇÃO MAPA Nº 05, DE 04-06-2018

DOU 07-06-2018

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 18 e 53 do Anexo I do Decreto nº 8.852, de 20 de setembro de 2016, tendo em vista o 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 nº 21000.023638/2017-45, resolve:

Art.1º O Anexo da Resolução nº 2, de 9 de agosto de 2011, passa a vigorar com as seguintes alterações:

" 1

- Sistema de Aspersão no Processo de Resfriamento das Meias-Carcaças - processo de resfriamento das meias-carcaças, que utiliza o mecanismo de aspersão destas com água fria com os objetivos de diminuir o tempo de queda da temperatura superficial para 5°C (cinco graus Celsius). " (NR)

" 4.1

.....
III-A - Descrição da diminuição do tempo de queda da temperatura superficial para 5°C (cinco graus Celsius) em decorrência da utilização do sistema de Aspersão no Processo de Resfriamento das meias-carcaças.

....." (NR)

"5.

5.1

5.1.2

5.1.3 Dos testes aplicados durante a validação dos ciclos de aspersão descritos no PCAC, com vistas a avaliar o grau de introdução de perigos microbiológicos

O teste aplicado deverá ter a finalidade de avaliar se os protocolos referentes aos ciclos de aspersão propostos não propiciam a introdução de perigos microbiológicos aos produtos.

O teste consistirá na pesquisa de microrganismos indicadores de inocuidade do processo de abate e de higiene/qualidade nas superfícies das meias carcaças a quente e a frio que foram previamente selecionadas com vistas a prevenir o ganho de peso.

Quando ocorrer aumento dos índices microbiológicos nas carcaças a frio quando comparados aos índices das carcaças a quente, o teste deverá ser imediatamente suspenso, tendo o estabelecimento a obrigação de identificar a causa do desvio e tomar as medidas corretivas e preventivas adequadas.

Após o estabelecimento identificar a causa do desvio e tomar as medidas corretivas e preventivas adequadas, deverá ser realizado novo ciclo de testes, para verificação do atendimento ao índice de avaliação de desempenho estabelecido.

....." (NR)

"6.

6.1 Do monitoramento e verificação do processo, com vistas à prevenção do ganho de peso

O estabelecimento deverá definir os procedimentos de monitoramento dos parâmetros que influem na absorção de água pelas carcaças. Além disso, deverá incorporar, como instrumento de verificação diária de processo, no mínimo, a metodologia descrita abaixo:

- selecionar aleatoriamente 1% (um por cento) da capacidade aprovada de abate, nunca inferior a 5 (cinco) carcaças (10 meiascarcaças) por dia;
- determinar o peso "frio" e "quente" total das meiascarcaças selecionadas;
- caso o peso "frio" total das meias-carcaças selecionadas não ultrapasse o peso total "quente", as meias-carcaças poderão ser processadas ou expedidas;
- caso o peso "frio" total das meias-carcaças selecionadas ultrapasse o peso total "quente", o estabelecimento deverá:

a) paralisar as operações de aspensão até que o sistema seja ajustado, tendo a obrigação de identificar a causa do desvio e tomar as medidas corretivas e preventivas adequadas, incluindo a extensão do resfriamento sem aspensão de água até perda do excesso absorvido; e

b) realizar nova validação do sistema segundo consta no item 5 do Anexo desta Resolução.

6.2 Do monitoramento do processo, com vistas à prevenção da introdução dos perigos microbiológicos

O estabelecimento deverá definir procedimentos de monitoramento dos parâmetros que influem para a introdução dos perigos microbiológicos.

Os estabelecimentos deverão implantar, como instrumento de verificação diária de processo, as análises microbiológicas através da pesquisa de microrganismos indicadores de inocuidade do processo de abate e de higiene/qualidade nas superfícies das meias-carcaças a quente e a frio que foram previamente selecionadas com vistas a monitorar o ganho de peso.

O DIPOA poderá estabelecer microrganismos que deverão ser pesquisados e a frequência de testes a ser aplicada pelos estabelecimentos.

Caso seja constatado desvio no processo, o estabelecimento deverá:

- a) paralisar as operações de aspensão até que o sistema seja ajustado, tendo a obrigação de identificar a causa do desvio e tomar as medidas corretivas e preventivas adequadas; e
- b) realizar nova validação do sistema segundo consta no item 5 do Anexo desta Resolução." (NR)

"7. DAS RESPONSABILIDADES DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL NA VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO DO PCAC

Na verificação da execução do PCAC pelos estabelecimentos autorizados, os Serviços de Inspeção Federal verificarão:

- os registros gerados pelos estabelecimentos referentes ao monitoramento dos parâmetros estabelecidos;
- os registros gerados pelos estabelecimentos referentes às ações corretivas estabelecidas no PCAC;
- se o estabelecimento gerencia dados obtidos através dos registros referentes aos procedimentos descritos no PCAC;
- se o estabelecimento adota "in loco" os procedimentos descritos no PCAC.

O Serviço de Inspeção Federal deverá realizar a verificação in loco e documental de acordo com a frequência estabelecida na legislação. Para a realização da verificação in loco da prevenção de ganho de peso, a amostragem mínima deverá ser de 20% (vinte por cento) das meias-carcaças selecionadas pelo estabelecimento para monitoramento." (NR)

"8. DAS AÇÕES OFICIAIS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL NO CASO DE CONSTATAÇÃO DE NÃO CONFORMIDADES

O Serviço de Inspeção Federal, quando constatar que os estabelecimentos não executaram as medidas pertinentes para a correção das não conformidades identificadas, ou que as ações tomadas não são suficientes para prevenir a recorrência do desvio, deverá notificar o estabelecimento, podendo adotar as seguintes ações, sem prejuízo das demais ações fiscais previstas na legislação:

- aumentar a frequência e amostragem de verificação da execução dos procedimentos previstos no PCAC;
 - suspender temporariamente a autorização para a utilização do sistema de aspersão aplicado no processo de resfriamento de meias-carcaças de bovídeos, até que o estabelecimento revalide o PCAC;
 - revogar a autorização para a utilização do sistema de aspersão aplicado no processo de resfriamento de meias-carcaças de bovídeos;
 - quando for detectada não conformidade que implique no descumprimento de requisito de país importador, suspender a certificação sanitária internacional para aquele mercado.
- " (NR)

Art. 2º Os estabelecimentos têm o prazo de 120 (cento e vinte) dias para promoverem as adequações necessárias para o atendimento aos requisitos estabelecidos nesta Resolução, contados a partir da publicação desta.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data da sua publicação.

LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL