

# 2º Encontro de Qualidade Industrial

*Avicultura RS e SIPOA 10-MAPA/RS*

Cláudia Simões Fontana – 10º SIPOA  
Adriano da Silva Guahyba – SIF 1661

MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO



# Condenações por artrite

## Subseção I - Da inspeção *post mortem* de aves e lagomorfos

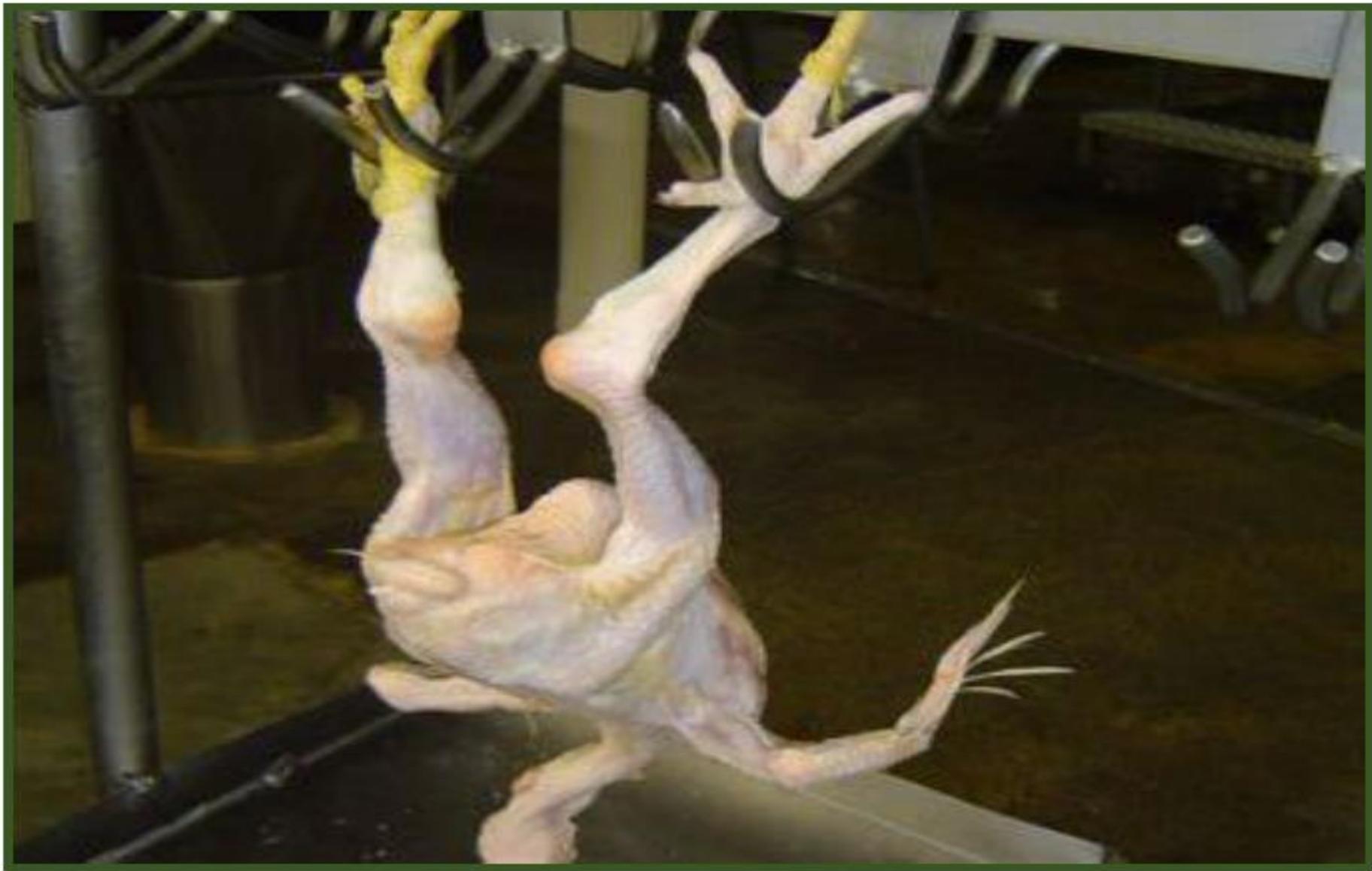
Art. 175. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

- I. quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou
- II. quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Para os estados anormais ou patológicos não previstos no *caput* a destinação será realizada a critério do SIF.



PM-007 – Artrite Unilateral - Condensação Parcial (cortando na articulação mais próxima, desde que esta também não esteja afetada)



PM-008 – Artrite Bilateral - Condenação Total



Corte na articulação  
imediatamente proximal à  
inflamação

# Avaliação dos dados de abate e condenações de aves registrados no Sistema de Informações Gerenciais do Serviço de Inspeção Federal nos anos de 2012 a 2015

	<b>Arrite</b>
SIFs positivos (%)	147 (96,0800)
Avaliações positivas (%)	5.527 (93,7600)
Número de condenações (%)	87.891.473 (00,5000)
Número de condenações parciais (%)	87.006.224 (00,4979)
Número de condenações totais (%)	885.087 (00,0051)

# Rotulagem

*Certificação Alo Free*

- **Considerando:**

- Art. 446 do RIISPOA (Decreto 9.013/2017);
- Art. 31 e 37 da Lei 8.078/90;
- Item 3.1.a da Instrução Normativa nº 22/2005 (Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado).

- **Informa:**

- “Zero antibióticos aceleradores de crescimento” apresenta significativo potencial enganoso;
- Tudo aquilo que é intrínseco ou inerente ao produto não pode ser destacado (art. 446 do Decreto 9.013 de 29 de março de 2017);
- Apresenta potencial para geração de práticas desleais de comércio;
- As informações veiculadas podem trazer prejuízos à integridade econômica do consumidor e a sua percepção de risco sanitário.

- Enquanto não houver regulamentação e em virtude do artigo 446 do RIISPOA, as seguintes expressões não devem ser utilizadas:
  - “zero antibióticos aceleradores de crescimento”;
  - “animais bem cuidados”;
  - “alimentação balanceada”;
  - “tecnologia avançada de congelamento, dispensando o uso de conservantes, assim como todos os produtos *in natura*”;
  - “sem antibióticos como aceleradores de crescimento, afinal nossos frangos crescem no período natural”.
- Apenas os selos de certificação podem ser utilizados nas embalagens. As informações sobre essa criação diferenciada podem ser conferidas pelo consumidor por meio dos selos das certificadoras.

# Índices de umidade em cortes de frango

**ANEXO I – Parâmetros para avaliação do teor total de água contida em peito e em meio peito de frango**

Parâmetros	Limite inferior	Limite superior
Umidade	67,16%	75,40%
Proteína	17,81%	22,05%
Relação Umidade/Proteína	3,28	3,92

**ANEXO II – Parâmetros para avaliação do teor total de água contida em carne do peito de frango sem pele**

Parâmetros	Limite inferior	Limite superior
Umidade	73,36%	75,84%
Proteína	21,05%	24,37%
Relação Umidade/Proteína	3,03	3,55

**ANEXO III – Parâmetros para avaliação do teor total de água contida em coxa de frango**

Parâmetros	Limite inferior	Limite superior
Umidade	65,33%	72,69%
Proteína	14,40%	17,96%
Relação Umidade/Proteína	3,83	4,71

**ANEXO IV – Parâmetros para avaliação do teor total de água contida em sobrecoxa de frango**

Parâmetros	Limite inferior	Limite superior
Umidade	61,09%	70,97%
Proteína	13,50%	18,18%
Relação Umidade/Proteína	3,64	4,72

**ANEXO V – Parâmetros para avaliação do teor total de água contida em coxa com sobrecoxa de frango**

Parâmetros	Limite inferior	Limite superior
Umidade	62,82%	70,70%
Proteína	14,36%	18,08%
Relação Umidade/Proteína	3,59	4,67

Art. 1º Estabelecer para avaliação do teor total de água contida em frangos resfriados os seguintes parâmetros:

Parâmetros	Limite Inferior	Limite Superior
Umidade (%)	65,05	71,81
Proteína (%)	14,05	19,17
Relação Umidade/Proteína	3,56	4,72

SIF	Ano	Nº Amostras analisadas	Nº Desvios confirmados após contraprova	%
A	2018	-	-	-
A	2019	2	0	0,00%
B	2018	-	-	-
B	2019	1	0	0,00%
C	2018	2	0	0,00%
C	2019	-	-	-
D	2018	-	-	-
D	2019	-	-	-
E	2018	18	1	5,56%
E	2019	1	0	0,00%
F	2018	3	2	66,67%
F	2019	2	2	100,00%
G	2018	-	-	-
G	2019	-	-	-
H	2018	3	1	33,33%
H	2019	2	0	0,00%
I	2018	2	0	0,00%
I	2019	3	1	33,33%
J	2018	-	-	-
J	2019	1	0	0,00%
K	2018	1	0	0,00%
K	2019	1	0	0,00%
L	2018	1	0	0,00%
L	2019	2	2	100,00%
			<b>Média</b>	<b>21,18%</b>

RS

# Controle de *Salmonella* spp. na indústria

## Memorando nº 345/2017/CRISC

- Padronização dos procedimentos de fiscalização referente à aplicação da IN 20/2016.
- Procedimentos para tomada de ações fiscais em casos de violação de ciclos oficiais em até 3x consecutivas.
- Lavratura de Auto de Infração.
- Suspensão de certificação sanitária internacional.

- Proibição de serem abatidas de forma concomitante, em linhas de produção paralelas, aves oriundas de núcleos positivos e negativos;
- Obrigatoriedade de higienização das instalações quando houver o abate de aves oriundas de núcleos negativos, após o abate de aves de núcleos positivos;
- Impossibilidade do abate intercalado de aves oriundas de núcleos positivos e negativos.
  - Esta restrição impede, inclusive, que o estabelecimento considere as aves oriundas de núcleos negativos como se fossem de núcleos positivos (“positivar” os negativos).

## IN 20 (PNCP) em 17 SIFs do RS

- 2018:
  - 383 coletas;
  - 9 detecções.
- 2019 (até 19/11/2019):
  - 246 coletas;
  - 8 detecções.
- Nenhum ciclo violado.