

(1,4[5],12:i:-), serão adotadas as medidas previstas em casos de positividade para *Salmonella enteritidis* e *Salmonella typhimurium*: abate em separado dos demais lotes seguido de imediata higienização das instalações e equipamentos e; sequestro e destinação da produção para tratamento térmico que garanta a eliminação desse patógeno ou fabricação de Carne Mecanicamente Separada – CMS;

### CAPÍTULO III

#### DOS CONTROLES DE *Salmonellas* spp. NOS ESTABELECIMENTOS DE ABATE DE AVES REGISTRADOS NO SIE

##### Seção I

##### Das exigências aplicáveis aos estabelecimentos de Abates registrados no SIE

**Art. 37º** Ficam estabelecidos os procedimentos de fiscalização a serem adotados para o controle e o monitoramento de *Salmonella* spp. nos estabelecimentos de abate de frangos, galinhas, perus de corte e reprodução, registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE), com objetivo de reduzir a prevalência desse agente e estabelecer um nível adequado de proteção ao consumidor, na forma desta Portaria e dos seus anexos II a VII, incluindo as seguintes exigências:

**I** - Os estabelecimentos de abate de frangos e perus de corte deverão instituir em seus programas de autocontrole ações de controle e monitoramento de *Salmonella* spp. desde a obtenção da matéria-prima até o produto final.

**II** - Na recepção de frangos e perus de corte e de galinhas e perus de reprodução será verificada a informação sobre a condição sanitária para *Salmonella* spp. no Boletim Sanitário, no laudo laboratorial para pesquisa de *Salmonella* spp. e na GTA, conforme a seção II do capítulo II desta Portaria.

**III** - O monitoramento de *Salmonella* spp. em carcaças de frangos e perus será realizado pelos estabelecimentos de abate registrados no SIE por meio de ciclos de amostragem conforme o disposto no Anexo II desta Portaria.

**IV** - Para determinação dos ciclos de amostragem será utilizada a classificação dos estabelecimentos de acordo com o volume de abate conforme segue:

- a)** Estabelecimentos pequenos (P) com um abate diário inferior a cinquenta mil frangos e galinhas ou dezesseis mil perus;
- b)** Estabelecimentos médios (M) com um abate diário de cinquenta mil e um a cem mil frangos e galinhas ou superior a dezesseis mil e um perus;
- c)** Estabelecimentos grandes (G) com um abate diário de cem mil e um a duzentos mil frangos e galinhas; e **d)** Estabelecimentos muito grandes (GG) com um abate diário superior a duzentos mil e um frangos e galinhas.

**Art. 38º** Para fins de determinação da classificação disposta no art. 37º, item IV desta Portaria, será considerado o volume médio semanal de abate.

**Art. 39º** O ciclo de amostragem será composto pelo número (n) de amostras a serem coletadas e o número máximo de amostras positivas aceitáveis (c).

**Parágrafo único.** Para a interpretação dos resultados, será utilizado o plano de duas classes, no qual deve constar presença ou ausência de *Salmonella* spp.

**Art. 40º** Os ciclos serão independentes por espécie, sendo que os frangos de corte e as galinhas de reprodução constituirão um grupo e os perus de corte e de reprodução constituirão outro para atendimento desta Portaria.

**Art. 41º** Os estabelecimentos deverão manter o índice de contaminação por *Salmonella* spp. não superior ao número máximo de amostras positivas aceitáveis (c) constantes do Anexo II desta Portaria.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O ciclo será considerado violado quando o número de amostras positivas for maior que o número aceitável (c).

**Art. 42º** O ciclo somente será finalizado depois de recebido o último resultado, mesmo após ter sido ultrapassado o limite máximo de positivos aceitável durante a sua execução.

**Parágrafo único.** O ciclo não será interrompido caso não seja finalizado no mesmo ano em que tenha iniciado.

**Art. 43º** A coleta das amostras será realizada aleatoriamente, considerando iguais chances de todos os lotes, linhas de abate, dias e hora dos turnos de abate a serem amostrados.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Os lotes que apresentarem resultado positivo para *Salmonella typhimurium* ou *Salmonella enteritidis* expressos na GTA e no Boletim Sanitário serão excluídos do sorteio.

**Art. 44º** A coleta de amostra seguirá o disposto no Anexo II desta Portaria e atenderá os seguintes requisitos:

**I** - a amostra de frango será composta por uma carcaça inteira coletada de forma aleatória imediatamente após o gotejamento e antes da embalagem primária;

**II** - a amostra de peru será composta por, no mínimo, quinhentas gramas de partes de pele e músculo da região pericloal, do pescoço e das asas, coletadas de uma carcaça selecionada de forma aleatória, imediatamente após o gotejamento e antes da embalagem primária;

**III** - no caso de carcaças não submetidas ao processo de pré-resfriamento por imersão, a coleta será realizada após o resfriamento e antes da embalagem primária.

**Art. 45º** É proibida a utilização de produto com ação antimicrobiana durante a coleta.

**Art. 46º** A amostra será identificada e acompanhada das seguintes informações:

**I** - tipo de ave: frango, galinha ou peru;

**II** - aptidão: corte ou reprodução;

**III** - data, hora e turno da coleta;

**IV** - linha de abate;

**V** - número da amostra do ciclo e número do ciclo;

**VI** - número do registro do estabelecimento no SIE.

**Art. 47º** A amostra atenderá aos critérios de recebimento estabelecidos pelos laboratórios.

**Art. 48º** Após serem coletadas, as amostras serão acondicionadas e enviadas o mais breve possível ao laboratório, mantendo a temperatura entre zero grau centígrado e oito graus centígrados, aceitando uma variação de um grau centígrado a mais ou a menos.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Caso a logística de envio da amostra não permita que a mesma chegue resfriada conforme descrito no caput deste artigo, excepcionalmente poderá ser enviada uma amostra congelada no estado sólido, desde que devidamente justificado.

**Art. 49º** Os seguintes registros auditáveis sobre a coleta e envio da amostra serão mantidos:

**I** - informações constantes do art. 46 desta Portaria;

**II** - informações sobre a condição sanitária das aves para *Salmonella* spp. constantes no Boletim Sanitário, no laudo laboratorial para pesquisa de *Salmonella* spp e na GTA;

**III** - estado de conservação da amostra, resfriada ou congelada;

**IV** - data e hora do envio.

**Art. 50º** O estabelecimento poderá escolher o laboratório que realizará o ensaio, desde que obedeça às exigências contidas nesta Portaria e às metodologias preconizadas pela CGAL/SDA/MAPA e disponíveis no sítio eletrônico do MAPA: [www.gov.br/agricultura/pt-br](http://www.gov.br/agricultura/pt-br).

##### Seção II

##### Das Medidas de Controle Adotadas pelos Estabelecimentos de abate

**Art. 51º** Os estabelecimentos de abate deverão adotar medidas preventivas que assegurem ao FEA, a identificação de lotes de frangos e perus de corte e de galinhas e perus de reprodução positivos para *Salmonella* spp., exceto *Salmonella enteritidis* e *Salmonella typhimurium*. A informação de que o lote é positivo para *Salmonella* deverão vir expressas no Boletim Sanitário (lote é positivo para *Salmonella* spp.). O SIE deverá verificar se o abatedouro frigorífico adotou as medidas preventivas necessárias, tais como o abate em separado dos demais lotes, seguido de imediata higienização das instalações e equipamentos. **Parágrafo único:** O não atendimento ao art. 51 desta Portaria implica em lavratura de auto de infração com base no inciso IX do art. 496 do decreto nº 9.013/2017/MAPA, e suas alterações combinado com o art. 51 desta Portaria.

**Art. 52º** Para o abate de lotes de frangos e perus de corte e de galinhas e perus de reprodução positivos para *Salmonella typhimurium* ou *Salmonella enteritidis*, serão adotadas as seguintes ações:

**I** - abate em separado dos demais lotes, seguido de imediata higienização das instalações e equipamentos; e **II** - sequestro e destinação da produção para tratamento térmico que garantam a eliminação desses patógenos ou fabricação de carne mecanicamente separada - CMS.

**PARÁGRAFO ÚNICO:** O não atendimento ao art. 52 desta Portaria implica em lavratura de auto de infração com base no inciso XXVI do art. 496 do decreto nº 9.013/2017/MAPA, e suas alterações combinado com o art. 52 desta Portaria.

**Art. 53º** Em caso de detecção de *Salmonellas* monofásicas, cujas fórmulas antigênicas sejam *Salmonella* (1,4[5],12:-:1,2) ou *Salmonella* (1,4[5],12:i:-), serão adotadas as medidas previstas em casos de positividade para *Salmonella enteritidis* e *Salmonella typhimurium*.

**Art. 54º** Os lotes de frangos e perus de corte e de galinhas e perus de reprodução que estiverem acompanhados da GTA e do Boletim Sanitário preenchidos em desconformidade com as orientações contidas nesta Portaria serão abatidos adotando-se as ações constantes do art. 52 desta Portaria.

**Art. 55º** O estabelecimento de abate deverá realizar o trânsito da carne e produtos de aves obtidos de lotes positivos para *Salmonella typhimurium* ou *Salmonella enteritidis* e *Salmonellas* monofásicas de que tratam os art. 52 e art. 53 desta Portaria destinados para tratamento térmico em outra unidade deverá seguir o disposto no art.10, item XXIX do Decreto 9013, de 2017/MAPA e suas alterações.

**Parágrafo único:** O documento a ser utilizado para respaldar o trânsito deverá ser a Declaração de Destinação Industrial (Anexo V).

**Art. 56º** A detecção de *Salmonellas* de que tratam os art. 52 e art. 53 de interesse em saúde pública pelo Serviço de Inspeção Estadual - SIE nas análises dos ciclos oficiais, conforme o art. 61 desta portaria.

§ 1º O produto deverá ser transportado embalado, conforme rotulagem aprovada por esta Adepará, conforme legislações vigentes.

§ 2º O SIE, deverá na notificação da irregularidade, solicitar as informações de rastreabilidade dos produtos envolvidos e determinar ao estabele-