

(ANEXO I – CIRCULAR Nº463/2004/DCI/DIPOA)

TRADUÇÃO NÃO OFICIAL

FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE - FSIS DIRETIVA Nº 6420.2 - 31/03/04 WASHINGTON, DC

VERIFICAÇÃO DE PROCEDIMENTOS PARA O CONTROLE DE MATERIAL FECAL, INGESTA E LEITE NAS OPERAÇÕES DE ABATE

NOTA: O PESSOAL DO FSIS NÃO DEVE EXECUTAR ESTA DIRETIVA ATÉ 17 DE MAIO DE 2004

Parte I – Geral

I. FINALIDADE

Esta Diretiva supre o pessoal do programa de inspeção com a metodologia para a proteção da saúde pública mediante verificação, documentação e reforço da exigência de que não haja a presença, de forma visível, de material fecal, leite ou ingesta, nas carcaças de bovinos no trecho final do trilho ou imediatamente após este ponto, e para a verificação de que fezes, ingesta e leite não estão presentes na carne da cabeça, bochecha e carne de esôfago. Esta Diretiva também supre o pessoal do programa de inspeção com instruções para a verificação de que material fecal visível não está presente nas carcaças de frango antes da entrada no tanque de resfriamento (chiller). Esta Diretiva substitui as de nºs 6.420.1 e 6.150.1, Revisão 1, as quais foram escritas antes da regulamentação do HACCP pelo FSIS, aplicada a todos os estabelecimentos.

II. CANCELAMENTO

Diretiva FSIS 6420.1 Diretiva FSIS 6150.1, Revisão 1

III. RESERVADO

IV. REFERÊNCIAS

9 CFR 307.2(g) e (m), 310.3, 310.17(a), 310.18(a), 318.4(b), 381.65(e) e 381.76(b)(3)(iv) do regulamento

Diretiva FSIS 5000.1, Revisão 1

V. FUNDAMENTOS

Nos estabelecimentos de abate, a contaminação fecal de carcaças é a primeira via para a contaminação por patógenos. Patógenos podem estar presentes no material fecal, tanto no trato gastrointestinal, como nas superfícies exteriores dos bovinos ou das aves que vão para o abate.

A ausência de cuidado nos procedimentos de manipulação e esfolagem durante o abate e processamento pode resultar na contaminação das porções comestíveis da carcaça com bactérias capazes de causar enfermidades nos humanos. Uma vez introduzidos no ambiente do estabelecimento, os microrganismos podem se difundir de carcaça a carcaça ou por outros meios. Em consequência, o FSIS reforça um padrão de “tolerância zero” para material fecal visível para carcaças de frango e ausência, de forma visível, de fezes, ingesta ou leite em carcaças e carne de cabeça, bochecha e carne de esôfago, em estabelecimentos que abatem bovinos.

Uma abordagem que o FSIS adota para minimizar a ocorrência de patógenos tais como E. coli O157:H7 na carne é verificar que fezes, ingesta e leite não contaminam carcaças bovinas e suas partes, ou, se isso ocorre, que tais contaminações sejam apropriadamente removidas. O FSIS está agora fornecendo instruções para o pessoal do programa de inspeção de como verificar que carne de cabeças, bochechas e esôfago – partes da carcaça bovina que podem se tornar contaminadas com fezes, ingesta ou leite – não são contaminadas com estas substâncias. Carne destas partes é freqüentemente usada em produtos de carne moída. Caso a carne destas partes esteja contaminada, ela representa uma rota de importação de patógenos, incluindo E. coli O157:H7, na carne moída. O FSIS está reeditando esta diretiva como um de uma série de passos com providências para assegurar que a possibilidade de contaminação com E. coli O157:H7 seja reduzida na medida do possível.

Carnes de cabeça, de bochechas e de esôfago são partes que podem não fazer mais parte da carcaça no momento em que a carcaça transpõe o trecho final do trilho. Assim, a verificação pelo FSIS de que estas partes não são contaminadas pode não ocorrer neste ponto do processo. O pessoal do programa de inspeção deve verificar que estas partes não são contaminadas por material fecal, ingesta ou leite na conclusão do processo de obtenção das mesmas, por exemplo, na etapa de acondicionamento ou quando o produto é colocado em recipientes (caixas) para estocagem.

O FSIS instruiu o pessoal do programa de inspeção para que tenha acesso aos resultados de qualquer teste e de qualquer atividade de monitorização que são realizados que possam ter um impacto na análise de perigos do estabelecimento (Diretiva FSIS 5000.2). O pessoal do programa de inspeção tem de revisar os resultados no mínimo semanalmente.

Parte II – Bovinos – Inspeção para Material Fecal, Ingesta e Leite

I. Geral

A. O que são requisitos reguladores referentes a material fecal, ingesta e leite para carcaças de bovinos e suas partes?

9 CFR 310.18(a) dispõe: Carcaças, órgãos, e outras partes devem ser manipuladas de forma sanitária para prevenir contaminação com material fecal, urina, bile, pêlos, sujidades ou material estranho, contudo, se ocorrer contaminação, ela deve ser prontamente removida de uma maneira satisfatória para o inspetor.

Em conformidade com o disposto em 9 CFR 417, um plano HACCP deve incluir, apropriadamente, pontos críticos de controle delineados para controlar os perigos identificados para alimentos (9 CFR 417.2(c)(2)). Em razão de ser o material fecal um veículo para patógenos e devido virtualmente todos estabelecimentos de abate reconhecerem que a contaminação da carne por microorganismos patogênicos de material fecal, ingesta ou leite ser um perigo para os alimentos de ocorrência razoavelmente provável no processo de abate, o ppi(*) (pessoal do programa de inspeção) deve verificar se os estabelecimentos de abate adotam controles que possam demonstrar serem efetivos na redução da ocorrência de patógenos, incluindo controles para prevenir a contaminação de carcaças com contaminação fecal, leite e ingesta.

B. O que são responsabilidades gerais do ppi?

1. Em todos os estabelecimentos de abate de bovinos, as atividades do ppi inclui checagens para determinar se o estabelecimento está produzindo carcaças e carne de cabeça, bochecha e esôfago que não são contaminadas com material fecal, ingesta ou leite (Veja 9 CFR 307.2(g), 310.3, 310.17(a), 310.18(a), e 318.2(b) e (d)).

NOTA: Esta diretiva não afeta restrições a carcaças bovinas e partes de carcaça nas quais, durante a inspeção “post-mortem” tenham sido constatadas condições patológicas. Ela fornece instruções adicionais para a tomada de decisão envolvendo não conformidades em relação aos requisitos regulatórios em estabelecimentos de abate (parte 310; veja também 9 CFR 312.6(a) e 318.2(b) e (d)).

II. ppi na linha

A. O que são atividades de inspeção na linha?

1. O ppi na linha verifica a remoção da contaminação durante o exame das carcaças e partes como uma das atribuições da inspeção “post mortem”.

a. Quando o ppi da linha encontra fezes, ingesta e leite, deve paralisar a linha de abate para reinspeção das carcaças e retrabalho por parte do estabelecimento, a menos que:

i. o estabelecimento tenha optado por instalar um trilho desvio para carcaças contaminadas “off-line” para reexame, “limpeza” (remoção da contaminação com faca) e retorno à linha normal para inspeção final e,

ii. O Inspetor Encarregado não tenha determinado que o procedimento de desvio (trilho) do estabelecimento é inadequado para prevenir acúmulo de carcaças ou contaminação cruzada de outras carcaças.

b. O ppi na linha, que retêm a carcaça para inspeção veterinária, não deve autorizar a sua “limpeza” por parte do estabelecimento até a liberação por parte de um médico veterinário oficial.

c. O ppi na linha deve notificar o ppi “off-line” (fora da linha) quando acredita que:

i. o procedimento de desvio de trilho de um estabelecimento é inadequado para prevenir o acúmulo de carcaças ou a contaminação cruzada de outras carcaças, ou

ii. os processos de abate ou esfolagem de um estabelecimento não estão sob controle (por exemplo, quando a repetida apresentação de carcaças contaminadas para inspeção “post mortem” junto ao ponto de inspeção indica falha no controle dos processos de esfolagem).

d. Caso o inspetor (agente) da linha de cabeças encontre contaminação, o estabelecimento deve remover a contaminação antes que a cabeça seja aprovada. Se o inspetor da linha repetidamente encontra contaminação, ele ou ela deve notificar o ppi fora de linha (off-line). O ppi fora de linha deve realizar atividades de verificação para determinar se o processo do estabelecimento e os procedimentos sanitários de esfolagem estão controlando a contaminação durante o processo de produção de carne de cabeça.

e. Caso o inspetor da linha encontre contaminação na carne de esôfago durante a etapa de retirada dessas carnes (obtenção), o estabelecimento deve remover a contaminação antes que a carne em questão seja aprovada. Se o

inspetor na linha repetidamente encontra contaminação, ele ou ela deve notificar o ppi fora de linha (off-line). O ppi fora de linha (off-line) deve realizar atividades para determinar se o processo do estabelecimento e procedimentos sanitários de esfolagem e evisceração estão controlando a contaminação durante o processo de produção de carne de esôfago.

III. Procedimentos de Verificação

A. Para o pessoal de inspeção fora de linha (off-line), qual é a frequência de verificação de que carcaças e carne de cabeça, de bochecha e de esôfago não estão contaminadas com material fecal, ingesta ou leite?

O ppi fora de linha (off-line) verifica a adequação dos procedimentos do estabelecimento para garantir que carcaças não são contaminadas com material fecal, ingesta ou leite, junto ao ponto de inspeção “post-mortem” no trilho, e que carnes de cabeça, de bochecha e de esôfago não estão contaminadas com material fecal, ingesta ou leite no final do processo de obtenção, com a frequência determinada pela tabela dos procedimentos 03J01/03J02, e quando notificado de um problema pelo ppi na linha.

B. Quais são as responsabilidades do ppi fora de linha (off-line) nos estabelecimentos de abate de bovinos?

1. Quando verificando se carcaças estão livres de material fecal, ingesta e leite, o ppi fora de linha (off-line) deve selecionar as unidades de carcaça no ponto de inspeção “post-mortem”, no trilho, isto é, na linha, (Veja anexo 2 para seleção de unidades de carcaça). Esta inspeção deve ocorrer antes da lavagem final. Em situações, tais como aquelas relatadas como segurança do trabalhador, o Inspetor Encarregado deve desenvolver procedimentos apropriados juntamente com a gerência do estabelecimento para que esta inspeção seja apropriadamente conduzida.

2. Quando verificando se carnes de cabeça, de bochecha e de esôfago estão livres de material fecal, ingesta e leite, o ppi deve selecionar o produto ao final do processo de obtenção, após todos os controles e intervenções do estabelecimento.

Esta verificação pode ocorrer no momento de acondicionamento ou quando o produto é colocado em caixas para estocagem. O regulamento 9 CFR 417.5(a)(2) exige que o estabelecimento mantenha um plano HACCP escrito, incluindo documentos de tomada de decisão, associados com a seleção e desenvolvimento dos PCC's e limites críticos, e documentos que suportam os procedimentos de monitoramento e verificação selecionados, bem como a frequência de tais procedimentos. Devido à exigência de que o estabelecimento tenha documentos para fundamentar os procedimentos de monitoramento (quantidade de produto examinado), o ppi deve examinar a mesma quantidade de produto que o estabelecimento listou no plano HACCP para o procedimento de monitoramento. Se o estabelecimento não dispõe de documentos que suportem o procedimento de monitoramento e sua frequência, existe não conformidade com o regulamento 9 CFR 417.5(a)(2).

3. Quando o ppi fora de linha (off-line) está apenas verificando a adequação dos procedimentos do estabelecimento para garantir que carcaças e carne de cabeça, de bochecha e de esôfago não são contaminadas com contaminação fecal, leite ou ingesta, deve documentar os achados usando o procedimento 03J01. Se esta verificação é feita em conjunção com a verificação dos requisitos regulatórios do HACCP (monitoramento, verificação, manutenção de registros, ações corretivas e reavaliação), os achados devem ser registrados usando ou o procedimento código 03J01 ou o de código 03J02, conforme apropriado. Quando o ppi fora de linha (off-line) encontra contaminação fecal ou por leite ou ingesta em carcaças ou carne de cabeça, de bochecha ou de esôfago, o ppi deve verificar se o estabelecimento executa ação corretiva que atenda aos requisitos estabelecidos em 417.3. O ppi deve verificar se o estabelecimento executa ação corretiva para:

- a. identificar e eliminar a causa do desvio,
- b. assegurar que o PCC está sob controle após a medida tomada,
- c. estabelece medidas para prevenir a repetição do problema,
- d. garantir que o produto prejudicial à saúde não seja destinado ao comércio.

NOTA: O Regulamento CFR 417.5(a)(2) exige que o estabelecimento ampare a frequência de monitoramento em seu plano HACCP. Se o estabelecimento possui documentação para o procedimento de monitoramento e respectiva frequência, e material fecal, ingesta ou leite são observados em carcaças ou carne de cabeça, de bochecha ou esôfago, o ppi deve verificar se o estabelecimento se assegurou de que toda a produção anterior à última checagem aceitável não está adulterada antes de permitir que o produto seja liberado para o comércio. O ppi pode revisar os registros de monitoramento e de ações corretivas, e observar o produto afetado, separado e isolado, quando verificando se o estabelecimento está atendendo as exigências regulamentares referentes às ações corretivas. Esta verificação seria parte de um procedimento HACCP 01 ou 02. Se o estabelecimento não tem documentos de suporte para os procedimentos de monitoramento e respectiva frequência, existe não conformidade com 417.5(a)(2).

C. Como o ppi fora de linha (off-line) determina conformidade?

1. Se o ppi fora de linha (off-line) está verificando se o processo está controlando a contaminação por material fecal, ingesta ou leite durante o processo de produção de carcaça, este (pessoal) deve:

- a. determinar o volume de abate previsto para aquele dia,
- b. determinar o número de unidades de carcaça baseado no volume de abate diário (Veja Anexo 2),
- c. selecionar aleatoriamente o número apropriado de carcaças,
- d. examinar as unidades de carcaça selecionadas usando a mesma técnica que o ppi da linha (on-line) adota no ponto de inspeção “post-mortem”, no trilho,
- e. identificar material estranho como material fecal ou ingesta somente quando as características de cor e textura forem identificáveis (Veja Anexo 3), e
- f. identificar material estranho como leite somente quando as características de cor e consistência forem identificáveis (Veja Anexo 3),

2. Se o ppi fora de linha (off-line) estiver verificando se o processo está controlando a contaminação por material fecal, ingesta ou leite durante o processo de produção de carne de cabeça, de bochecha ou de esôfago, deve:

- a. revisar o plano HACCP para determinar a quantidade de carne de cabeça, bochecha ou esôfago a ser selecionada para exame, e,
- b. examinar todas as superfícies externas do produto selecionado quanto à presença de material fecal, ingesta ou leite.

Parte III – Aves – Inspeção para Contaminação Fecal

I. Geral

A. O que são requisitos reguladores referentes à contaminação fecal de aves (frangos)?

O Regulamento CFR 381.65(e) determina: Carcaças de aves (frango) contaminadas com material fecal visível devem ser impedidas (através prevenção) de entrar no tanque de resfriamento (chiller).

De acordo com o Reg. 9 CFR 417, um plano HACCP deve incluir, de forma apropriada, PCC's concebidos para controlar os perigos identificados (§ 417.2(c)(2)). Em razão de que material fecal, um veículo para patógenos e contaminação microbiológica, é um perigo previsível para a segurança de alimentos no processo de produção, um estabelecimento tem de controlar a ocorrência de patógenos no produto, incluindo medidas para prevenir que carcaças contaminadas com material fecal visível entrem no tanque de resfriamento.

NOTA: Esta diretiva fornece instruções para atividades de verificação a fim de determinar se um estabelecimento oficial está de acordo com o Regulamento 9 CFR 381.65(e). Esta diretiva não afeta a restrição em relação às carcaças de aves nas quais tenham sido constatadas condições patológicas durante a inspeção “post-mortem” ou reinspeção (9 CFR 381.76 e 381.91).

II. Procedimentos de Verificação

A. Qual é a frequência para a realização das checagens para contaminação fecal?

Cada dia, o ppi deve conduzir pelo menos duas checagens para contaminação fecal para cada linha em cada turno (assim, o número total de checagens será no mínimo 2 x o número de turnos x o número de linhas).

B. Qual é a metodologia da verificação da inspeção?

Cada checagem para contaminação fecal pelo ppi em um estabelecimento de abate de aves (frangos) consiste na seleção e exame de 10 carcaças de ave, após a lavagem final e antes do tanque de resfriamento (chiller), para verificar se o processo do estabelecimento está produzindo carcaças livres de material fecal visível.

Se o ppi conduz apenas a checagem de “10-aves” para verificar se o processo do estabelecimento está produzindo carcaças livres de material fecal visível, ele (ppi=pessoal) está executando o procedimento 03J01.

Se o ppi está verificando outros requisitos regulatórios do HACCP em conjunto com a checagem de “10-aves”, pode executar o procedimento 03J01 ou o 03J02.

1. O ppi deve:

a. selecionar, aleatoriamente, 10 carcaças e

b. examinar as 10 carcaças selecionadas fora da linha:

i. no mesmo local do “teste pré-resfriamento” (prechill testing), em um estabelecimento inspecionado sob padrão de produto final (9 CFR 381.7(b)(3)(iv)(d)(ii), ou

ii. no ponto de inspeção onde o teste de Nível Aceitável de Qualidade (AQL, em inglês) é levado a efeito, em uma planta sob inspeção tradicional.

2. O ppi deve checar para material fecal visível, usando o seguinte procedimento de inspeção:

a. Dorso – Parte Externa. Enquanto segura a carcaça, com o dorso voltado para o observador e, iniciando pela extremidade distal das coxas (perna), observe as juntas, parte posterior das coxas, área do rabo, dorso da carcaça, e parte superior das asas.

b. Frente – Parte Externa. Gire a carcaça e observe o lado inferior das asas, peito, e parte anterior das coxas.

c. Interior. Observe as superfícies internas da carcaça e as bordas abdominais e a gordura.

d. Área do pescoço. Observe as abas do pescoço e a entrada da área torácica.

3. À medida que o ppi examina a carcaça, deve procurar resposta para as seguintes questões:

a. se contaminação é observada nas carcaças ou partes durante a checagem, a cor, consistência e composição são características de fezes identificáveis (Veja Anexo 1)?

b. Se contaminação é observada numa carcaça ou parte durante a checagem para contaminação fecal e as características das fezes não são identificáveis, são as características identificáveis para ingesta (Veja Anexo 1)?

Caso contaminação fecal seja observada durante a checagem para contaminação fecal, o ppi deve notificar o estabelecimento e verificar se os requisitos relativos às ações corretivas do Regulamento 9 CFR 417.3 são atendidos. A não conformidade deve ser documentada como descrito na Diretiva FSIS 5000.1, Revisão 1, Capítulo IV.

Se o ppi realizou o procedimento 03J01 quando a observação foi feita, o procedimento 03J02 deve ser executado.

Se ingesta é observada durante a checagem para contaminação fecal, o estabelecimento deve ser notificado do achado. A ingesta deve ser removida da carcaça. Não haveria não conformidade documentada para este achado.

Parte IV. Documentação

A. Como o ppi fora de linha (off-line) documenta os resultados da checagem de verificação quando realiza o procedimento 03J01?

1. O ppi fora de linha (off-line) deve marcar o procedimento 03J01 como executado, na Tabela de Procedimentos, toda vez que esta verificação é efetuada, se durante este procedimento de verificação não observar nenhum material fecal em nenhuma das carcaças de frango e, igualmente, nenhum material fecal, ingesta ou leite em carcaças de bovinos ou em carne de cabeça, de bochecha ou de esôfago.

2. Quando o ppi encontra material fecal identificável em carcaças de frango, ou material fecal, ingesta ou leite em carcaças de bovinos ou em carne de cabeça, de bochecha ou de esôfago durante esta verificação, o monitoramento indicador de tendência deve ser marcado.

3. Quando o ppi fora de linha (off-line) encontra alguma não conformidade reguladora de HACCP enquanto executa o procedimento 03J01, deve executar o procedimento 03J02 sobre esta específica produção. Todos os requisitos reguladores devem ser verificados quando da realização deste procedimento, incluindo os requisitos de ação corretiva.

B. Como o ppi documenta os resultados da checagem de verificação por ocasião da execução de um procedimento 03J02?

1. Se o ppi executa um procedimento 03J02 e não observa nenhum material fecal em qualquer das carcaças de frango ou não observa nenhum material fecal, ingesta ou leite nas carcaças bovinas ou na carne de cabeça, de bochecha ou de esôfago durante esta verificação, e nenhuma outra não conformidade reguladora é observada, o procedimento 03J02 é marcado como efetuado na Tabela de Procedimentos.

2. Se o ppi encontrar material fecal identificável em qualquer carcaça de frango ou material fecal, ingesta ou leite em qualquer carcaça ou carne de cabeça, de bochecha ou de esôfago quando da execução do procedimento 03J02, deve notificar o estabelecimento e preencher este procedimento antes do preenchimento do FSIS Form 5400-4, Noncompliance Record (NR) documentation (Registro de Não Conformidade).

a. Não há necessidade de executar outro procedimento 03J02 uma vez que todos os requisitos, incluindo ação corretiva, podem ser verificados como parte do procedimento que o ppi está executando.

b. Quando o procedimento 03J02 for concluído, documente todas não-conformidades num NR (relatório de não-conformidade) usando o indicador de tendência apropriado.

c. Se a única não-conformidade observada foi contaminação por material fecal, ingesta ou leite, o monitoramento de tendência seria usado para esta não-conformidade.

Parte V. COERÇÃO (ENFORCEMENT)

A. Qual é a metodologia de reforço (coerção)

1. Se o ppi encontra repetidas não-conformidades de material fecal e constata que estes achados têm a mesma causa, os relatórios de não-conformidade devem ser vinculados. Se os achados não mostram a mesma causa, os relatórios de não-conformidades não devem ser vinculados (ligados).

Quando correlaciona os relatórios de não-conformidade, o ppi deve seguir a metodologia estabelecida pela Diretiva 5000.1, Capítulo IV, Reforço, CSIs, Part VI, Linking NRs. Igualmente, quando o ppi tem preocupações acerca da possibilidade de que os achados documentados evidenciem um problema sistêmico, o Inspetor Encarregado deve revisar todos os registros relevantes, incluindo resultados para E. coli (genérica), conformidade com requisitos do HACCP, conformidade com o SOP (PPHO), conformidade com o padrão de sanificação, resultados dos testes para Salmonela, e quaisquer outros resultados de testes microbiológicos.

2. O Inspetor Encarregado determinará se os achados revelam que houve incidentes isolados de não-conformidade referente a material fecal, ou se os achados evidenciam um problema sistêmico com o sistema de segurança alimentar do abate. Quando efetuando a determinação, o Inspetor Encarregado deve procurar respostas para questões como:

- a. Qual é a taxa de não-conformidade?
- b. O estabelecimento tem executado medidas preventivas significativas?
- c. A taxa de não-conformidades tem decrescido?

d. Os testes para E. coli (genérica) indicam um problema com os procedimentos sanitários de esfolagem ou a sanificação do estabelecimento?

e. Há indicações de que outras partes do sistema HACCP não estão apropriadamente desenhadas para prevenir perigos para os alimentos?

f. Se o estabelecimento realiza quaisquer outros testes que sejam relevantes (por exemplo, testes para clientes), quais são os resultados de tais testes?

g. Todas as partes do sistema HACCP estão sendo executadas conforme planejado?

h. Existem indicações de que as intervenções antimicrobianas não estão dando o resultado esperado?

i. Os resultados do programa de testes microbiológicos do estabelecimento apresentam picos que poderiam indicar problemas com a sanificação (PPHO)? Em caso positivo, o estabelecimento adota ações corretivas para eliminar estes problemas?

3. Se o Inspetor Encarregado constata que achados repetitivos de material fecal, ingestão e leite representam uma tendência em desenvolvimento, os relatórios de não-conformidade seriam vinculados (confrontados) para documentar que o processo de abate não é efetivo na prevenção da contaminação das carcaças. Esta situação pode conduzir à constatação de que o sistema de segurança alimentar é inadequado. Sendo assim, o Inspetor Encarregado deve seguir a metodologia estabelecida na Diretiva FSIS 5000.1, Revisão 1, Capítulo IV, Reforço, Regras de Práticas para determinar a ação apropriada de reforço (coerção).

Caso o ppi tenha perguntas relacionadas com esta diretiva deve contatar o Technical Service Center.

Philip S. Derfler /s/

Assistant Administrator Office of Policy and Program Development

Anexo 1

Identificação de Fezes para Aves (Frango)

Para determinar se um estabelecimento está prevenindo a entrada de carcaças de frango com material fecal visível no tanque de resfriamento (chiller) (conforme exigido pelo § 381.65(e)), o ppi que examina as carcaças tem de ser capaz de identificar fezes corretamente.

Três fatores – cor, consistência e composição – são essenciais na identificação de material fecal nas partes interna e externa das carcaças de frango.

- A cor das fezes varia, podendo apresentar faixas de tonalidade do amarelo ao verde, marrom e branca.
- A consistência das fezes é caracteristicamente semi-sólida a pastosa.
- A composição das fezes pode ou não incluir matérias vegetais.

O ppi tem de tomar cuidado no sentido de distinguir fezes de ingestão.

- A cor da ingesta varia de acordo com a dieta.
- A consistência da ingesta é caracteristicamente sólida ou granular, fluidos digestivos às vezes estão presentes.
- A composição da ingesta é material vegetal identificável.

(Seção 381.65(e) não se aplica a ingesta. Contudo, o ppi ao identificar ingesta durante a checagem para material fecal, deve notificar a gerência do estabelecimento para remover a ingesta das carcaças afetadas.) Anexo 2

Exame de Carcaças de Bovinos

Baseado no volume esperado de abate para o dia (número de animais), determine o número de unidades de carcaça a ser examinado, usando a seguinte tabela. Se as carcaças estão divididas, cada meia carcaça é ½ de uma unidade de carcaça (assim, selecione duas vezes o número de meias carcaças).

Número de Animais	Número de Unidades de Carcaça
100 ou menos	2
101 até 250	4
251 até 500	7
Superior a 500	11

- Selecione as carcaças aleatoriamente.
- Examine as carcaças selecionadas usando a técnica que o ppi usa durante a inspeção “post-mortem” na linha de matança (trilho) (Parte II., B., 2).

O ppi fora de linha (off-line) deve verificar se as carcaças não estão contaminadas com material fecal, ingesta ou leite, junto ao ponto de inspeção “post-mortem”, na linha.

Anexo 3

Identificação de Contaminantes para Bovinos

Na determinação se um estabelecimento previne a contaminação ou remove contaminantes de carcaças ou partes de carcaça, o ppi designado para verificar os procedimentos sanitários de esfolagem e evisceração tem de ser capaz de identificar corretamente fezes, ingesta ou leite.

A. Fezes e Ingesta

O ppi deve identificar material estranho como fezes ou ingesta baseado em dois fatores: cor e textura.

- A cor da contaminação fecal ou por ingesta é amarela, verde ou marrom, no caso de bovinos; Marrom clara até marrom escura, no caso de suínos; e marrom até negra, no caso de ovinos e caprinos.
- Contaminação fecal ou por ingesta tem uma textura fibrosa ou semelhante a vegetal. Fezes e ingesta de ovinos e caprinos podem ser alcatroadas (como piche). Fezes e ingesta de suínos podem incluir partículas identificáveis de grãos.

O ppi deve identificar material estranho como fezes ou ingesta somente quando for capaz de identificar tanto a cor, como a textura, como descrito acima. O tamanho em si é desimportante na identificação da contaminação por fezes ou ingesta. Contudo, na medida em que as dimensões se reduzem, cor e textura se tornam mais difíceis de discernir.

B. Leite

O ppi deve identificar material estranho como leite baseado em dois fatores: cor e consistência.

- A cor do leite varia de claro a branco e a amarelo claro.
- A consistência do leite varia de aquoso a coagulado.

O leite, se presente, tende a ser encontrado na linha média, durante ou após a remoção das glândulas mamárias (úbere).

(*) ppi = Pessoal do Programa de Inspeção

NCP