

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº - 20, DE 21 DE OUTUBRO DE 2016

O Secretário de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no uso das atribuições 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 no Decreto nº 24.548, de 3 de julho de 1934, no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, e o que consta do Processo nº 21000.009656/2002-38 e Apenso no 21000.008553/2013-11,

Resolve:

Art. 1º Ficam estabelecidos o controle e o monitoramento de *Salmonella* spp. nos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte e nos estabelecimentos de abate de frangos, galinhas, perus de corte e reprodução, registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF), com objetivo de reduzir a prevalência desse agente e estabelecer um nível adequado de proteção ao consumidor, na forma desta Instrução Normativa e dos seus Anexos I a IV.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O controle e monitoramento de *Salmonella* spp. na cadeia de produção de frangos e perus incluirá as seguintes ações:

I - controle e monitoramento de *Salmonella* spp. nos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte;

II - verificação do status sanitário dos lotes de galinhas e perus de reprodução, encaminhados para o abate;

III - monitoramento e controle de *Salmonella* spp. nos estabelecimentos de abate de aves registrados no SIF;

IV - adoção de medidas de controle específicas para *Salmonella* Typhimurium e *Salmonella* Enteritidis por se tratarem de patógenos de grande relevância em saúde pública;

V - adoção de medidas de controle específicas para *Salmonella* Pullorum e *Salmonella* Gallinarum por se tratarem de patógenos de grande relevância em saúde animal;

VI - gestão de risco, com base no banco de dados dos sorovares de *Salmonella* spp.; e

VII - revisão periódica e sistemática das ações de monitoramento e controle.

Parágrafo único. O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária - DIPOA/SDA/MAPA realizará gestão de risco, com base nos dados epidemiológicos e no banco das sorovares em relação aos patógenos de grande relevância em saúde pública.

CAPÍTULO II

DO CONTROLE DE salmonella spp. NOS ESTABELECEMENTOS AVÍCOLAS COMERCIAIS DE FRANGOS E PERUS DE CORTE

Seção I

Das Exigências Aplicáveis aos Estabelecimentos Avícolas Comerciais de Frangos e Perus de Corte

Art. 3º Os estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte deverão implementar um programa de controle e monitoramento para *Salmonella* spp. nos seus plantéis avícolas.

Art. 4º Para fins de controle de *Salmonella* spp., de que trata o art. 3º desta Instrução Normativa, todos os lotes de frangos e perus de corte dos estabelecimentos avícolas comerciais serão submetidos a coletas de amostras para a realização de ensaios laboratoriais para detecção de salmonelas, segundo metodologia oficial utilizada pela Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários, da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - CGAL/SDA/MAPA.

Parágrafo único. Para fins de aplicação desta Instrução Normativa, entende-se como lote o grupo de aves da mesma espécie, finalidade e idade, alojadas em um ou mais galpões do mesmo núcleo.

Art. 5º As coletas de amostras de que trata o art. 4º desta Instrução Normativa serão realizadas o mais próximo possível da data do abate do lote das aves, de tal maneira que os resultados sejam conhecidos antes do seu envio para o abate.

Art. 6º O gerenciamento dos procedimentos de coletas de amostras dos lotes de frangos e perus de corte estará sob responsabilidade do médico veterinário que realiza o controle sanitário do estabelecimento avícola.

Art. 7º O número de galpões por núcleo dos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte a ser amostrado será definido de acordo com os seguintes critérios:

I - quando os estabelecimentos avícolas possuírem núcleos com vários galpões será realizada a coleta em uma amostragem representativa dos galpões de cada núcleo, conforme a tabela do Anexo I desta Instrução Normativa; e

II - os galpões a serem monitorados serão escolhidos priorizando-se aqueles com aves que apresentem quaisquer sinais clínicos, índices zootécnicos abaixo do esperado, aves submetidas a situações ou períodos de estresse, dentre outros fatores que favoreçam a detecção do agente patogênico.

Art. 8º Para estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte registrados no Serviço Veterinário Estadual (SVE), as amostras a serem coletadas por galpão selecionado do núcleo, conforme o art. 7º desta Instrução Normativa, obedecerão ao seguinte:

I - dois suabes de arrasto ou propés, agrupados em um pool, umedecidos com meio de conservação, sendo que cada suabe ou propé deverá perfazer cinquenta por cento da superfície do galpão; ou

II - trezentas amostras de fezes de aproximadamente um grama cada, preferencialmente cecais, serão coletadas em diferentes pontos distribuídos ao longo do galpão, reunidas em um único pool.

Parágrafo único. De acordo com as amostras coletadas nos incisos I e II do caput deste artigo, será realizado um ensaio bacteriológico por galpão selecionado para a amostragem do núcleo.

Art. 9º Para estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte não registrados no SVE, as amostras a serem coletadas por galpão do núcleo obedecerão ao seguinte:

I - quatro suabes de arrasto ou propés, divididos em dois pools, contendo dois suabes de arrasto ou propés em cada, umedecidos com meio de conservação, sendo que cada dois suabes ou propés deverá perfazer cinquenta por cento da superfície do galpão; ou

II - trezentas amostras de fezes de aproximadamente um grama cada, preferencialmente cecais, serão coletadas em diferentes pontos distribuídos ao longo do galpão, divididas em dois pools de cento e cinquenta gramas em cada.

Parágrafo único. De acordo com as amostras coletadas nos incisos I e II do caput deste artigo, serão realizados dois ensaios bacteriológicos por galpão selecionado para a amostragem do núcleo.

Art. 10. Para núcleos com aves que apresentem sinais clínicos compatíveis com *Salmonella Gallinarum* e *Salmonella Pullorum*, serão coletados imediatamente fragmentos de aproximadamente um centímetro cúbico de órgãos de dez aves doentes, sendo um pool de dez fígados, um pool de dez corações, um pool de dez baços, um pool de dez cecos com tonsilas cecais por galpão.

Art. 11. Para a coleta de amostras, os suabes de arrasto e propés serão previamente umedecidos com um dos meios de conservação, sendo:

I - água peptonada tamponada um por cento;

II - solução fisiológica;

III - solução de ringer um quarto; ou

IV - outro meio seguro de conservação indicado pela CGAL.

Art. 12. Após serem coletadas, as amostras serão acondicionadas e enviadas o mais breve possível ao laboratório, mantendo a umidade e a temperatura entre dois graus centígrados e oito graus centígrados, aceitando uma variação de um grau centígrado a mais ou a menos.

Art. 13. As amostras coletadas serão enviadas ao laboratório com lacres invioláveis e numerados.

Art. 14. As amostras serão enviadas ao laboratório com formulário de coleta contendo, no mínimo, as seguintes informações:

I - número do formulário de coleta;

II - número do lacre da amostra;

III - data da coleta da amostra;

IV - Município e Unidade Federativa (UF) do estabelecimento avícola;

V - identificação do estabelecimento avícola;

VI - número de registro do estabelecimento avícola no Serviço Veterinário Oficial (SVO);

VII - identificação da empresa integradora ou cooperativa, quando houver;

VIII - proprietário do estabelecimento avícola;

IX - Cadastro de Pessoa Física (CPF) ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) do proprietário, quando for o caso;

X - identificação do núcleo de origem das aves e o número total de galpões existentes no núcleo;

XI - identificação do galpão amostrado;

XII - idade das aves;

XIII - tipo de ave: frango, galinha ou peru;

XIV - tipo e quantidade de amostras coletadas;

XV - meio de conservação utilizado; e

XVI - identificação e assinatura do médico veterinário responsável pelo gerenciamento dos procedimentos de coletas.

Art. 15. No momento da coleta das amostras, as aves não deverão estar sob efeito de agentes antimicrobianos para bactérias gram-negativas, e não deverá ser utilizado nenhum produto com ação antimicrobiana no ambiente.

Parágrafo único. A exigência do caput deste artigo não se aplicará ao uso de agentes melhoradores de desempenho presente nas rações.

Art. 16. Para diagnóstico de salmonelas, poderão ser utilizadas as seguintes técnicas laboratoriais:

I - detecção do agente por isolamento em meio de cultura;

II - detecção do agente por métodos moleculares;

III - identificação antigênica do agente; e

IV - identificação do agente por métodos moleculares.

Art. 17. Os estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte registrados no SVE poderão escolher o laboratório onde serão realizados os ensaios laboratoriais para salmonelas.

Parágrafo único. Ao menos uma vez a cada seis meses, os ensaios serão realizados em laboratórios credenciados da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

Art. 18. Para estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte não registrados, os ensaios laboratoriais para salmonelas serão obrigatoriamente realizados em laboratórios credenciados da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do SUASA.

Art. 19. Os custos referentes à coleta, ao envio e à realização do ensaio laboratorial, serão de responsabilidade do estabelecimento avícola.

Art. 20. Os estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte manterão os relatórios de ensaios laboratoriais e demais documentos auditáveis que comprovem os procedimentos de monitoramento e ações sanitárias por cinco anos disponíveis para auditorias do Serviço Veterinário Oficial - SVO.

Art. 21. O médico veterinário que realiza o controle sanitário do estabelecimento avícola fará o relatório com os resultados laboratoriais obtidos no programa de controle e monitoramento para *Salmonella* spp. de acordo com os fluxos e procedimentos estabelecidos pelo SVO.

Parágrafo único. O SVO compreende os médicos veterinários oficiais pertencentes ao MAPA, os Serviços Veterinários Estaduais (SVE) e Serviços Veterinários Municipais (SVM).

Art. 22. Os estabelecimentos avícolas comerciais de corte passarão por uma avaliação clínica, epidemiológica e zootécnica de seus lotes, realizada por um médico veterinário, segundo os critérios a seguir:

I - para estabelecimentos registrados no SVE, será realizada, no mínimo, uma avaliação a cada seis meses; e

II - para estabelecimentos não registrados no SVE, serão realizadas, no mínimo, uma avaliação a cada três meses.

§ 1º O médico veterinário registrará na Ficha de Acompanhamento do Lote (FAL) as avaliações realizadas, suas considerações, sua identificação e assinatura.

§ 2º Todos os lotes deverão estar sob acompanhamento ou supervisão sanitária de um médico veterinário.

Art. 23. Os laboratórios não pertencentes à Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do SUASA emitirão os relatórios de ensaios contendo, no mínimo, as informações constantes do art. 14 desta Instrução Normativa além das seguintes:

I - número de registro do relatório de ensaio no laboratório;

II - identificação do laboratório e a portaria de credenciamento, quando for laboratório credenciado;

III - data do recebimento das amostras pelo laboratório e da expedição do resultado;

IV - resultados dos ensaios laboratoriais, sendo:

a) Negativo para *Salmonella* spp.;

b) Positivo para *Salmonella* Enteritidis;

c) Positivo para *Salmonella* Typhimurium;

d) Positivo para *Salmonella* Gallinarum;

e) Positivo para *Salmonella* Pullorum;

f) Positivo para salmonela monofásica - *Salmonella* (1,4[5],12:-:1,2);

g) Positivo para salmonela monofásica - *Salmonella* (1,4[5],12:i:-); ou

h) Positivo para *Salmonella* spp., quando da detecção de outros sorovares que não os descritos nas alíneas b, c, d, e, f e g deste artigo.

V - metodologia de ensaio utilizada;

VI - identificação do responsável pela coleta; e

VII - identificação e assinatura do analista do laboratório responsável pela análise das amostras.

Parágrafo único. Os laboratórios credenciados emitirão relatórios de ensaios segundo normativa específica.

Art. 24. Os diagnósticos positivos para *Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Typhimurium, *Salmonella* Gallinarum e *Salmonella* Pullorum em estabelecimentos comerciais de frangos e perus de corte serão encaminhados imediatamente pelo laboratório ao SVE onde se localiza o estabelecimento.

Art. 25. Para a interpretação dos resultados dos ensaios laboratoriais para pesquisa de salmonela, um núcleo será considerado positivo quando pelo menos um ensaio de qualquer galpão do núcleo apresentar diagnóstico positivo para esse agente patogênico.

Parágrafo único. Um núcleo positivo para salmonela implicará que todo lote de frangos ou perus de corte alojado no momento da coleta das amostras será considerado positivo independentemente do número de aves e galpões existentes no núcleo.

Seção II

Do Trânsito de Lotes de Frangos e Perus de Corte e de Galinhas e Perus de Reprodução

Art. 26. No Boletim Sanitário de abate de frangos e perus de corte, constarão as informações referentes aos ensaios laboratoriais realizados segundo o programa de controle e monitoramento para *Salmonella* spp., sendo as seguintes:

I - número de registro do relatório de ensaio no laboratório; e

II - resultados dos ensaios laboratoriais, sendo:

a) Negativo para *Salmonella* spp;

b) Positivo para *Salmonella* Enteritidis;

c) Positivo para *Salmonella* Typhimurium;

d) Positivo para *Salmonella* Gallinarium;

e) Positivo para *Salmonella* Pullorum;

f) Positivo para salmonela monofásica - *Salmonella* (1,4[5],12:-:1,2);

g) Positivo para salmonela monofásica - *Salmonella* (1,4[5],12:i:-); ou

h) Positivo para *Salmonella* spp. quando da detecção de outros sorovares que não os descritos nas alíneas b, c, d, e, f e g deste artigo.

Parágrafo único. Para cada galpão do núcleo de origem das aves será emitido um Boletim Sanitário com o resultado do ensaio laboratorial correspondente a todo o núcleo, conforme previsto no art. 26 desta Instrução Normativa.

Art. 27. No Boletim Sanitário de abate de galinhas e perus de reprodução, constarão as informações referentes à certificação sanitária do núcleo de origem das aves, sendo as seguintes:

I - o número de certificado sanitário;

II - o status sanitário do núcleo para *Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Typhimurium, *Salmonella* Gallinarum e *Salmonella* Pullorum, sendo considerada a ausência destas salmonelas os status de "LIVRE" ou "LIVRE e VACINADO" para os casos em que a vacinação tenha sido autorizada conforme normativa de certificação sanitária vigente; e

III - Positivo para *Salmonella* sp., quando da detecção de outros sorovares.

Parágrafo único. Para cada galpão do núcleo de origem das aves será emitido um Boletim Sanitário, com o status sanitário do núcleo.

Art. 28. No campo "Observações" da Guia de Trânsito Animal (GTA) de abate de lotes de frangos e perus de corte constarão:

I - as informações dos incisos I e II do caput do art. 26 desta Instrução Normativa; e

II - número de registro do estabelecimento avícola no SVE, ou a informação "sem registro", quando o estabelecimento não for registrado.

Art. 29. Na GTA de abate de lotes de galinhas e perus de reprodução constarão:

I - as informações do inciso II ou III do caput do art. 27 desta Instrução Normativa;

II - número do certificado sanitário do estabelecimento de reprodução de origem das aves; e

III - número de registro do estabelecimento avícola de origem das aves no MAPA.

Seção III

Das Ações Sanitárias Adotadas pelos Estabelecimentos Avícolas Comerciais de Frangos e Perus de Corte

Art. 30. Para os núcleos dos estabelecimentos avícolas de frangos e perus de corte positivos para *Salmonella Enteritidis*, *Salmonella Typhimurium*, *Salmonella Gallinarum* e *Salmonella Pullorum* serão adotadas as seguintes ações sanitárias sob responsabilidade do médico veterinário que realiza o controle sanitário do estabelecimento:

I - fermentação das camas de todos os aviários do núcleo ou outro tratamento aprovado pelo Departamento de Saúde Animal - DSA/SDA/MAPA, capaz de inativar as salmonelas;

II - remoção e descarte de toda a cama e do esterco do núcleo após o tratamento previsto no inciso anterior, sendo proibida a reutilização no alojamento de aves;

III - limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos após a remoção de toda a cama e esterco do aviário;

IV - adoção de vazio sanitário de, no mínimo, de quinze dias depois de concluídos os procedimentos de limpeza e desinfecção dos galpões; e

V - investigação para identificar a fonte de infecção e as vias de transmissão para as aves, bem como adoção de um plano de ação para prevenção de novas infecções.

Parágrafo único. O médico veterinário comprovará ao SVO a realização dos procedimentos descritos nos incisos I, II, III, IV e V deste artigo, por meio de registros auditáveis.

Seção IV

Das Ações Adotadas pelo SVO

Art. 31. O SVO determinará a realização de coletas aleatórias a qualquer tempo nos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte, bem como o aumento do número e tipo de amostras a serem coletadas e o número de galpões a serem amostrados para salmonelas, com base nos seguintes critérios:

I - medidas de biossegurança adotadas;

II - ocorrência de casos suspeitos ou positivos na região ou no próprio estabelecimento;

III - investigações epidemiológicas;

IV - divergência entre resultados do monitoramento instituído por esta Instrução Normativa e outros testes laboratoriais executados pela empresa; ou

V - outras condições epidemiológicas pertinentes.

Art. 32. Nos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte, o SVO definirá a realização ou o acompanhamento das coletas e o laboratório que realizará os ensaios.

Art. 33. O trânsito de frangos e perus de corte provenientes de núcleos positivos para *Salmonella Enteritidis*, *Salmonella Typhimurium*, *Salmonella Gallinarum* e *Salmonella Pullorum* atenderá às

seguintes condições:

I - emissão da GTA exclusivamente com a finalidade de abate ou destruição, imediatamente ou ao final do ciclo produtivo das aves;

II - emissão de GTA pelo SVE;

III - emissão de prévia autorização para o recebimento das aves pelo SVE da UF de destino, no caso de trânsito interestadual; e

IV - bloqueio da emissão da GTA pelo SVE até o recebimento das comprovações das ações sanitárias exigidas no parágrafo único do art. 30 desta Instrução Normativa, para o próximo alojamento de frangos e perus de corte em núcleos que apresentaram positividade para *Salmonella Enteritidis*, *Salmonella Typhimurium*, *Salmonella Gallinarum* e *Salmonella Pullorum*.

Art. 34. O SVO avaliará o resultado da investigação prevista no inciso IV do art. 30 desta Instrução Normativa e poderá determinar a realização de:

I - investigação dos núcleos de reprodução e incubatórios de origem das aves;

II - interdição do núcleo;

III - bloqueio na emissão da GTA; e

IV - medidas adicionais de controle sanitário.

Art. 35. Em caso de detecção de salmonelas 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*.

CAPÍTULO III

DOS CONTROLES DE *Salmonella* spp. NOS ESTABELECIMENTOS DE ABATE DE AVES REGISTRADOS NO SIF

Seção I

Das Exigências Aplicáveis aos Estabelecimentos de Abate Registrados no SIF

Art. 36. 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.

Art. 37. 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 e na GTA, conforme a seção II do capítulo II desta Instrução Normativa.

Art. 38. O monitoramento de *Salmonella* spp. em carcaças de frangos e perus será realizado pelos estabelecimentos de abate registrados no SIF por meio de ciclos de amostragem conforme o disposto no Anexo II desta Instrução Normativa.

Art. 39. Para determinação dos ciclos de amostragem será utilizada a classificação dos estabelecimentos de acordo com o volume de abate conforme segue:

I - estabelecimentos pequenos (P) com um abate diário inferior a cinquenta mil frangos e galinhas ou dezesseis mil perus;

II - 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;

III - estabelecimentos grandes (G) com um abate diário de cem mil e um a duzentos mil frangos e galinhas; e

IV - estabelecimentos muito grandes (GG) com um abate diário superior a duzentos mil e um frangos e galinhas.

Art. 40. Para fins de determinação da classificação disposta no art. 39 desta Instrução Normativa, será considerado o volume médio semanal de abate.

Art. 41. 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. 42. 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 Instrução Normativa.

Art. 43. 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 Instrução Normativa.

Parágrafo único. O ciclo será considerado violado quando o número de amostras positivas for maior que o número aceitável (c).

Art. 44. 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. 45. 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. 46. A coleta de amostra seguirá o disposto no Anexo II desta Instrução Normativa 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, quinhentos gramas de partes de pele e músculo da região pericloacal, do pescoço e das asas, coletadas de uma carcaça selecionada de forma aleatória, imediatamente após o gotejamento e antes da embalagem primária; e

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. 47. É proibida a utilização de produto com ação antimicrobiana durante a coleta.

Art. 48. 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; e

VI - número do registro do estabelecimento no SIF.

Art. 49. A amostra atenderá aos critérios de recebimento estabelecidos pelos laboratórios.

Art. 50. 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. 51. Os seguintes registros auditáveis sobre a coleta e envio da amostra serão mantidos:

I - informações constantes do art. 48 desta Instrução Normativa;

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

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

IV - data e hora do envio.

Art. 52. O estabelecimento poderá escolher o laboratório que realizará o ensaio, desde que obedeça às exigências contidas nesta Instrução Normativa e às metodologias preconizadas pela CGAL/SDA/MAPA e disponíveis no sítio eletrônico do MAPA: www.agricultura.gov.br.

Seção II

Das Medidas de Controle Adotadas pelos Estabelecimentos de Abate

Art. 53. O abate 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, será realizado em separado dos demais lotes, seguido de imediata higienização das instalações e equipamentos.

Art. 54. 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 garanta a eliminação desses patógenos ou fabricação de carne mecanicamente separada.

Art. 55. Em caso de detecção de salmonelas 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. 56. 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 da seção II do capítulo II desta Instrução Normativa serão abatidos adotando-se as ações constantes do art. 54 desta Instrução Normativa.

Art. 57. Quando ocorrer violação do ciclo de monitoramento de Salmonella spp. em frangos e perus, o estabelecimento de abate deverá identificar a causa da violação, revisar os programas de autocontrole, adotar ações corretivas e preventivas com o objetivo de restabelecer a conformidade em relação a esse agente.

Art. 58. Quando ocorrer a violação de um ciclo oficial, após ser notificado pelo SIF, o estabelecimento de abate deve:

I - realizar investigação para identificar a causa da violação, bem como adotar plano de ação para prevenção de novas violações;

II - revisar os programas de autocontrole, com o objetivo de restabelecer a conformidade em relação a esse agente; e

III - comprovar ao SIF as ações adotadas, por meio de registros auditáveis em até vinte dias a contar da data da notificação.

Art. 59. Quando ocorrer a violação de dois ciclos oficiais consecutivos, após ser notificado pelo SIF, o estabelecimento de abate além de atender ao disposto no art. 58 desta Instrução Normativa deve solicitar de seus fornecedores intensificação das ações de biossegurança.

Art. 60. Quando ocorrer violação de três ciclos oficiais consecutivos, após ser notificado pelo SIF, o estabelecimento de abate além de atender ao disposto no art. 59 desta Instrução Normativa, também deve:

I - expedir o produto final após ensaio laboratorial de pesquisa de Salmonella spp. em laboratórios Credenciados da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do SUASA;

II - tipificar as culturas para identificação do sorovar, em caso de ser detectada a presença de Salmonella spp.; e

III - sequestrar e dar destino a produção para tratamento térmico que garanta a eliminação desses patógenos, fabricação de carne mecanicamente separada ou outro processo previamente aprovado pelo MAPA.

Parágrafo único. As medidas de controle descritas no caput deste artigo serão adotadas até que se obtenha o resultado de um ciclo oficial, conforme o disposto no Anexo III desta Instrução Normativa.

Art. 61. Quando o estabelecimento for notificado pelo SIF que durante a execução do ciclo oficial foram identificados os sorovares Salmonella Typhimurium ou Salmonella Enteritidis deve:

I - realizar investigação para identificar a causa, bem como adoção de um plano de ação para prevenção;

II - revisar os programas de autocontrole, com o objetivo de restabelecer a conformidade em relação a esse agente;

III - comprovar ao SIF as ações adotadas, por meio de registros auditáveis em até vinte dias a contar da data da notificação; e

IV - solicitar dos seus fornecedores intensificação das ações de biossegurança.

Seção III

Das Ações de Fiscalização do SIF

Art. 62. Na recepção de frangos e perus de corte e galinhas e perus de reprodução, durante a inspeção ante mortem o SIF deverá conferir se as informações constantes do Boletim Sanitário e GTA atendem as determinações desta Instrução Normativa.

Art. 63. O SIF realizará a verificação do controle de *Salmonella* spp. em frangos e perus nos estabelecimentos de abate por meio de ciclos de amostragem oficiais conforme o disposto no Anexo III desta Instrução Normativa.

Art. 64. O ciclo oficial será realizado conforme descrito nos arts. 39 a 51 desta Instrução Normativa.

Art. 65. O sorteio das amostras oficiais será realizado e divulgado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, sendo a grade de sorteio disponibilizada previamente aos SIFs responsáveis pela coleta.

Art. 66. As amostras oficiais serão analisadas nos laboratórios que integram a Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do SUASA.

Art. 67. Quando ocorrer violação do ciclo oficial, o SIF deve:

I - notificar imediatamente o estabelecimento de abate; e

II - verificar as ações adotadas pelo estabelecimento, com objetivo de restabelecer a conformidade em termos do controle de *Salmonella* spp.

Art. 68. Quando a avaliação dos registros gerados pela investigação do estabelecimento de abate indicar falhas no controle de *Salmonella* spp. na cadeia produtiva de frangos e perus, a SFA nos Estados por meio de seus serviços competentes realizará auditoria na cadeia.

Art. 69. A suspensão da certificação sanitária internacional do estabelecimento poderá ser determinada pelo DIPOA, em função do seu histórico e do descumprimento dos requisitos sanitários para *Salmonella* spp. até que se obtenha um ciclo oficial não violado.

§ 1º Quando o estabelecimento de abate considerar que o controle de salmonela tenha se restabelecido poderá solicitar ao SIF que as amostras do ciclo oficial sejam coletadas em um intervalo de tempo menor, desde que autorizado pelo DIPOA.

§ 2º O intervalo de que trata o § 1º deste artigo não poderá ser inferior a uma amostra semanal.

Art. 70. No caso de identificação dos sorovares *Salmonella* Typhimurium ou *Salmonella* Enteritidis em amostra oficial, o SIF deve:

I - notificar o estabelecimento de abate; e

II - verificar o cumprimento do disposto no art. 61 desta Instrução Normativa.

Art. 71. Após o término do ciclo oficial, o SIF preencherá a planilha eletrônica constante do Anexo IV desta Instrução Normativa e a enviará ao Serviço de Inspeção da Superintendência Federal da Agricultura no Estado correspondente, que por sua vez consolidará os dados estaduais e os encaminhará anualmente ao DIPOA por sistema de informações gerenciais.

CAPÍTULO IV

DOS PROCEDIMENTOS DA REDE NACIONAL DE LABORATÓRIOS AGROPECUÁRIOS

Art. 72. A CGAL definirá e divulgará por meio do sítio eletrônico do MAPA: www.agricultura.gov.br:

I - os laboratórios da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do SUASA que participarão da verificação oficial de *Salmonella* spp.; e

II - a metodologia analítica para detecção de *Salmonella* spp..

Art. 73. Os critérios de recebimento das amostras oficiais são:

I - preenchimento dos campos da solicitação oficial de ensaio;

II - assinatura e identificação do responsável pela coleta;

III - amostra devidamente lacrada e com o número do lacre correspondente ao indicado na solicitação oficial de ensaio; e

IV - condições de acondicionamento e temperatura de acordo com o estabelecido nesta Instrução Normativa.

Parágrafo único. As amostras que estiverem em desacordo com os critérios de recebimento dispostos nos incisos I a IV do caput deste artigo serão rejeitadas pelo laboratório.

Art. 74. O preparo da amostra de carcaça de frango para a detecção de *Salmonella* spp. será realizado colhendo-se vinte e cinco gramas de pele e músculo, das regiões pericloacal, asa e pescoço de cada carcaça.

Art. 75. O preparo da amostra de peru para a detecção de *Salmonella* spp. será realizado colhendo-se vinte e cinco gramas do material encaminhado.

Art. 76. O resultado será expresso como presença ou ausência de *Salmonella* spp. em vinte e cinco gramas e incluirá a metodologia utilizada.

Art. 77. Os resultados dos ensaios das amostras oficiais serão encaminhados ao SIF e aos respectivos Serviços de Inspeção da SFA nos Estados.

Art. 78. As culturas positivas de *Salmonella* spp. isoladas de amostras oficiais serão encaminhadas até o dia cinco de cada mês para o laboratório responsável pela identificação do sorovar de acordo com instruções específicas estabelecidas pela CGAL.

Art. 79. Para a identificação e caracterização das culturas positivas dispostas no art. 78 desta Instrução Normativa o laboratório responsável deve:

I - realizar os procedimentos de seleção, isolamento e testes bioquímicos para confirmação do gênero *Salmonella*;

II - realizar a identificação dos sorovares;

III - manter atualizado o banco de dados do perfil genético dos sorovares isolados; e

IV - encaminhar o relatório dos resultados da identificação dos sorovares até o dia dez de cada mês aos Serviços de Inspeção das SFA nos Estados, à CGAL e ao DIPOA via eletrônica ou por sistema de informações gerenciais.

Parágrafo único. Quando forem identificados os sorovares *Salmonella* Typhimurium ou *Salmonella* Enteritidis o laboratório responsável notificará imediatamente ao SIF correspondente e posteriormente encaminhará o relatório previsto no inciso IV deste artigo.

CAPÍTULO V

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 80. O Serviço de Saúde Animal da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SFA e o SVE em que se localiza o estabelecimento avícola comercial de frangos e perus de corte são os organismos responsáveis, na sua área de atuação e competência, pela definição das medidas para a solução dos problemas de natureza sanitária envolvendo *Salmonella* spp., observando o estabelecido na legislação vigente.

Art. 81. As ações de controle e monitoramento de *Salmonella* spp. previstas nesta Instrução Normativa serão avaliadas e revistas sistematicamente pelo DSA e DIPOA para o estabelecimento de metas que visem reduzir a prevalência desse agente e estabelecer um nível adequado de proteção ao consumidor.

Art. 82. O DIPOA, o DSA e a CGAL serão responsáveis pela avaliação, gestão e divulgação dos resultados do banco de dados do perfil genético dos sorovares de *Salmonella* spp.

Art. 83. As ações de controle e monitoramento de *Salmonella* spp. previstas nesta Instrução Normativa serão realizadas sem prejuízo ao cumprimento de exigências complementares em acordos bi ou multilaterais com os países importadores de produtos de origem animal.

Art. 84. Serão aplicadas as sanções administrativas previstas na legislação aos responsáveis pelos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte e pelos estabelecimentos de abate dessas aves registrados no SIF que não observarem as determinações constantes desta Instrução Normativa, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis.

Art. 85. Os estabelecimentos terão o prazo de 120 (cento e vinte) dias para se adequarem ao disposto nesta Instrução Normativa a contar da data da sua publicação.

~~Art. 86. A Instrução Normativa SDA nº 10, de 11 de abril de 2013, passa a vigorar com a seguinte alteração:~~

~~—~~

~~"Art. 1º~~

~~I estabelecimentos avícolas de corte que abatem aves em estabelecimentos de abate registrados nos serviços de inspeção estadual ou municipal e de postura comercial não adequados aos procedimentos de registro, de acordo com a legislação vigente;" (NR) (Artigo excluído pela Instrução Normativa nº 8 de 17/02/2017)~~

Art. 87. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 88. Fica revogada a Instrução Normativa no 70, de 6 de outubro de 2003.

LUIZ EDUARDO PACIFICI RANGEL

ANEXO I

Amostragem para coleta de amostras nos estabelecimentos avícolas

Número de galpões no núcleo

	Número de galpões a serem monitorados
1 a 3	todos
4	3
5 a 10	4
11 em diante	5

ANEXO II

1. Da amostragem de autocontrole para o abate de frangos

Prevalência esperada 20%, Probabilidade de 80%

Classificação dos estabelecimentos

	n	c	Número de ciclos/ano
P	8	2	6
M	26	6	4
G	51	12	5
GG	51	12	10

n= número de amostras a serem coletadas c= número máximo de amostras positivas aceitáveis

2. Da amostragem de autocontrole para o abate de perus

Prevalência esperada 20%, Probabilidade de 80%

Classificação dos estabelecimentos

	n	c	Número de ciclos/ano	Fi
P	8	2	6	1
M	51	12	5	5

n = número de amostras a serem coletadas c= número máximo de amostras positivas aceitáveis

ANEXO III

1. Da Amostragem oficial para o abate de frangos

Prevalência esperada 20%, Probabilidade de 80%

Classificação dos estabelecimentos

	n	c	Número de ciclos/ano	Frequência
P	8	2	2	1 ano
M	8	2	2	1 ano
G	8	2	3	1 ano
GG	8	2	3	1 ano

n= número de amostras a serem coletadas c= número máximo de amostras positivas aceitáveis

2. Da amostragem oficial para o abate de perus

Prevalência esperada 20%, Probabilidade 80%

Classificação dos estabelecimentos

	n	c	Número de ciclos/ano	Frequência
P	8	2	2	1 ano
M	8	2	3	1 ano

n= número de amostras a serem coletadas c= número máximo de amostras positivas aceitáveis

ANEXO IV

PLANILHA ELETRÔNICA DE RESULTADOS

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL

MEMORANDO N°

ASSUNTO: Verificação de Salmonella spp. na cadeia de produção de frangos e perus		
Encaminhamos informações referentes a verificação oficial de Salmonella spp. em carcaças de frangos e pe		
EMPRESA:		
ENDEREÇO:		
MUNICÍPIO:		
TELEFONE: e-mail:		
Relatório referente ao ciclo OFICIAL N°:		
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO DE ACORDO COM O VOLUME DE ABATE		
CÓD.	FRANGOS	CÓD.
P	ATÉ 50.000 FRANGOS/DIA	P
M	DE 50.001 A 100.000 FRANGOS/DIA	M
G	DE 100.001 A 200.000 FRANGOS/DIA	
GG	ACIMA DE 200.001 FRANGOS/DIA	

UF	SIF	Tipo de Ave	P/M G/GG	N° do ciclo	N° amostra do ciclo	Data coleta	Dia	Turno	Linha	Hora	N° lacre	Aptidão das Aves	Volume de abate do di:

Instruções para preenchimento:

UF - Informar a UF de localização do SIF

SIF - Informar o número do SIF

Tipo da ave - informar se frango ou peru

Classificação dos estabelecimentos- informar se P,M, G ou GG de acordo com o volume de produção

N° do CICLO - informar o número do ciclo referente ao ano que está sendo analisado

N° AMOSTRA DO CICLO- Informar o número da amostra coletada de forma sequencial. Ao final de cada ciclo oficial a numeração da amostra deve ser reiniciada. 01

DATA COLETA AMOSTRA- Informar a data da coleta da amostra oficial. DD/MM/AAAA

DIA DA SEMANA- informar com as 3 primeiras letras (SEG-TER-QUA-QUI-SEX-SAB-DOM)

TURNO: 1, 2 ou 3 - códigos referentes às amostras coletadas no primeiro, segundo ou terceiro turno

LINHA: 1, 2, 3, 4 - códigos referentes à denominação da linha de abate (linha 1, 2, 3 ou 4)

HORA: 1, 2, 3, 4...8 - códigos para informar a hora da coleta em relação ao turno (primeira, segunda, terceira... hora do turno de abate) obs: Não informar hora fracionada somente o número ordinal

APTIDÃO DAS AVES: Informar a aptidão das aves, se CORTE ou REPRODUÇÃO

NÚMERO DO LACRE: Informar o número do lacre da amostra oficial.

VOLUME DE ABATE DO DIA: Informar a quantidade de aves abatidas no dia da coleta.

RESULTADO A CAMPO: Informar o resultado do ensaio de Salmonela a campo AUSENTE, PRESENTE ou DESCONHECIDO (Quando não for apresentado resultado do ensaio a campo até o abate do lote).

ESTADO DE CONSERVAÇÃO: Informar o estado de conservação da amostra oficial para envio ao laboratório. Se CONGELADA ou RESFRIADA.

DATA DO ENVIO: Informar a data de envio da amostra oficial ao laboratório. DD/MM/AAAA

HORÁRIO DO ENVIO: Informar o horário de envio da amostra oficial ao laboratório. HH:MM

RESULTADO DO ENSAIO: Informar o resultado do ensaio oficial. Se Ausente ou Presente

SOROVAR IDENTIFICADO: Informar o resultado da tipificação. Ex.: Salmonella Enteritidis, SalmonellaTyphimurium, etc.

RESPONDER AS SEGUINTE PERGUNTAS:

O CICLO OFICIAL FOI VIOLADO? () SIM () NÃO

SE A RESPOSTA DA PERGUNTA ACIMA FOR SIM, RESPONDER AS DEMAIS PERGUNTAS:

A EMPRESA FOI NOTIFICADA OFICIALMENTE DA VIOLAÇÃO DO CICLO? () SIM () NÃO
ANEXAR A NOTIFICAÇÃO.

A EMPRESA APRESENTOU AS AÇÕES CORRETIVAS/PREVENTIVAS, CONFORME A PREVÊ A I.N.? () SIM () NÃO ANEXAR AS AÇÕES DA EMPRESA FRENTE A VIOLAÇÃO.

O CICLO VIOLADO É REINCIDENTE? () SIM () NÃO OBS: SE SIM, QUANTAS VEZES?
OBSERVAÇÃO:

ASSINATURA E CARIMBO DO MÉDICO VETERINÁRIO DO SIF

