

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 59, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2018

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 24.114, de 12 de abril de 1934, no Decreto nº 1.355, de 30 de dezembro de 1994, no Decreto nº 5.759, de 17 de abril de 2006, e o que consta do Processo nº 21000.054109/2018-74, resolve:

Art. 1º Instituir, em todo o território nacional, a prática de plantio de áreas de refúgio estruturado como medida fitossanitária para o manejo da resistência de insetos em sistemas de cultivo com plantas geneticamente modificadas que expressam características de resistência ao ataque de insetos.

Parágrafo único. Entende-se por área de refúgio estruturado aquela área com plantas não resistentes a insetos, localizada adjacente à área com plantas geneticamente modificadas que expressam característica de resistência a insetos, cultivada com o propósito específico de retardar o processo de desenvolvimento de resistência nas populações do inseto-alvo.

Art. 2º As recomendações relativas à extensão da área de refúgio estruturado, a qual será expressa na forma de percentual em relação à área com plantas geneticamente modificadas, assim como à distância a ser observada, deverão ser estabelecidas para cada cultura e proteína recombinante pelo desenvolvedor da tecnologia, com base em informações e justificativas técnicas cientificamente embasadas.

Art. 3º O desenvolvedor da planta geneticamente modificada com expressão de característica de resistência a insetos deverá encaminhar ao Departamento de Sanidade Vegetal - DSV/SDA/MAPA todas as informações e justificativas técnicas que embasaram a recomendação de que trata o art. 2º.

Art. 4º As informações mencionadas no art. 3º serão disponibilizadas pelo Departamento de Sanidade Vegetal no endereço eletrônico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, na rede mundial de computadores.

Art. 5º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2018

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 5.741, de 30 de março de 2006, Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 que regulamenta a Lei 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e o que consta do Processo nº 21000.025204/2018-61, resolve:

Art. 1º Fica estabelecido o controle microbiológico em carcaça de suínos e em carcaça e carne de bovinos em abatedouros frigoríficos, registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), com objetivo de avaliar a higiene do processo e reduzir a prevalência de agentes patogênicos, na forma desta Instrução Normativa e dos seus Anexos.

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O controle microbiológico nos abatedouros frigoríficos de suínos e de bovinos compreenderá:

- I - a coleta de amostras para análise de Enterobacteriaceae e Salmonella spp. em carcaça de suínos;
- II - a coleta de amostras para análise de Enterobacteriaceae e Salmonellaspp. em carcaça de bovinos;
- III - a coleta de amostras para análise de Escherichia coli produtora de Shiga toxina, denominada de STEC em carne de bovinos;
- IV - a adoção de medidas de controle com o objetivo de restabelecer a conformidade em relação aos microrganismos descritos nos incisos I a III do caput;
- V - a gestão de risco, pelo DIPOA, com base nos resultados microbiológicos;
- e
- VI - a revisão periódica e sistemática das ações de controle, com vistas à redução de patógenos.

§ 1º Os sorogrupos de STEC a serem pesquisados na carne bovina serão O157:H7, O26, O45, O103, O111, O121 e O145, por serem considerados de alto risco para a saúde pública.

§ 2º Para efeito dessa Instrução Normativa a carne de eleição para bovinos consiste em retalhos de desossa.

Art. 3º Os abatedouros frigoríficos de suínos e bovinos deverão prever os microrganismos definidos nessa Instrução Normativa em seus programas de autocontrole.

Art. 4º Para determinação do número de amostras a serem coletadas para a análise de Salmonella spp. e STEC, os estabelecimentos serão classificados de acordo com o volume médio diário de abate.

§ 1º Os abatedouros frigoríficos de suínos serão classificados conforme o Anexo I.

§ 2º Os abatedouros frigoríficos de bovinos serão classificados conforme o Anexo II.

§ 3º Para fins de determinação da classificação de que trata o caput deste artigo será considerado o volume médio diário de abate nos últimos três meses, considerando-se os dias em que houve abate.

§ 4º Caso o estabelecimento seja novo, a classificação dependerá da capacidade de abate aprovada na ocasião do registro do estabelecimento.

§ 5º Caso o estabelecimento esteja paralisado por mais de três meses, será considerada sua classificação anterior de acordo com o seu histórico.

§ 6º O DIPOA atualizará a classificação dos abatedouros frigoríficos, sempre que necessário.

CAPÍTULO II
DOS PROCEDIMENTOS DE COLETA DE AMOSTRAS

Seção I

Da coleta de amostras em superfícies de carcaças de suínos e bovinos

Art. 5º A coleta de amostras em superfícies de carcaças de suínos e bovinos para pesquisa de Enterobacteriaceae e Salmonella spp. atenderá as seguintes instruções: será realizada por esfregadura de superfície das carcaças com o uso de esponjas estéreis, hidratadas com volume conhecido de diluente, livres de biocidas, após a lavagem final da carcaça, antes da entrada no resfriamento e antes de qualquer intervenção de mitigação de risco biológico;

II - para carcaça de suíno a esfregadura abrangerá quatro pontos da carcaça, sendo pernil, barriga, lombo e região axilar, perfazendo um total de quatrocentos centímetros quadrados; e

III - para carcaça de bovino a esfregadura abrangerá quatro pontos da carcaça, sendo alcatra, vazão, peito e pescoço, perfazendo um total de quatrocentos centímetros quadrados.

§ 1º Os procedimentos para esfregadura de superfície das carcaças deverão estar de acordo com o Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal disponível no endereço eletrônico do MAPA www.agricultura.gov.br.

§ 2º As amostras deverão ser enviadas ao laboratório na maior brevidade possível e transportadas sob temperatura entre um grau Celsius e oito graus Celsius.

Art. 6º A amostra deverá ser identificada e acompanhada das seguintes informações:

- I - número do registro do estabelecimento no DIPOA;
- II - identificação do lote;
- III - volume de diluente utilizado para hidratação da esponja, e
- IV - data, hora, turno e linha de abate.

Art. 7º Deverão ser mantidos os seguintes registros auditáveis sobre a coleta e envio da amostra:

- I - informações constantes do art. 6º desta Instrução Normativa;
- II - data e hora do envio ao laboratório; e
- III - para as amostras de carcaças suínas, identificação da tatuagem da carcaça amostrada e cópia do boletim sanitário referente ao lote amostrado.

Seção II

Da coleta de amostras de carne de bovinos

Art. 8º A coleta de amostra para pesquisa de STEC seguirá o método designado como N60, que consiste na coleta asséptica de sessenta pequenos pedaços dos retalhos da desossa de bovinos.

§ 1º Nos abatedouros frigoríficos que não realizam desossa, deverá ser coletada carne de cabeça, diafragma ou esfôago.

§ 2º Os pedaços devem ser coletados a partir de fatias finas retiradas da superfície da carne, com tamanho de aproximadamente dois e meio centímetros de largura, oito centímetros de comprimento e meio centímetro de espessura, com peso aproximado entre cinco e dez gramas.

§ 3º O peso dessa amostra será de no mínimo trezentos e vinte e cinco gramas.

§ 4º Os procedimentos para a coleta pelo método N60 deverão estar de acordo com o Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal disponível no endereço eletrônico do MAPA www.agricultura.gov.br.

Art. 9º O abatedouro poderá substituir o método N60 pelo uso de um cilindro coletor desde que observado o peso mínimo de trezentos e vinte e cinco gramas.

Parágrafo único. Para a coleta de amostra oficial não será permitido o uso de cilindro coletor.

Art. 10. Para a coleta da amostra pela metodologia N60 deverá ser observado o que segue:

- I - selecionar aleatoriamente um lote de produção identificado conforme descrito nos programas de autocontrole;
- II - o número de pedaços a ser coletado em cada embalagem seguirá o disposto no Anexo III, de acordo com o número de embalagens que compõem o lote; e

III - se o lote amostrado for composto por mais de cinco embalagens, devem ser amostradas no mínimo cinco embalagens, incluindo sempre a primeira e a última do lote, sendo as demais selecionadas aleatoriamente.

Art. 11. A amostra deverá ser mantida resfriada para envio ao laboratório.

Parágrafo único. Quando as condições de logística não permitirem que a amostra chegue resfriada ao laboratório, a mesma poderá ser congelada e enviada na maior brevidade possível.

Art. 12. A amostra deverá ser identificada e acompanhada das seguintes informações:

- I - número do registro do estabelecimento no DIPOA;
- II - identificação do lote; e
- III - data, hora, turno e linha de produção.

Art. 13. Deverão ser mantidos os seguintes registros auditáveis sobre a coleta e envio da amostra:

- I - informações constantes do art.12 desta Instrução Normativa;
- II - estado de conservação da amostra, resfriada ou congelada; e
- III - data e hora do envio ao laboratório.

CAPÍTULO III

DAS EXIGÊNCIAS APLICÁVEIS AOS ABATEDOUROS FRIGORÍFICOS DE SUÍNOS E DE BOVINOS

Seção I

Do controle de Enterobacteriaceae em carcaça de suínos e de bovinos

Art. 14. O controle de Enterobacteriaceae será realizado pelos abatedouros frigoríficos em carcaça de suínos conforme definido no Anexo IV e em carcaça de bovinos conforme definido no Anexo V desta Instrução Normativa.

Art. 15. A coleta de amostras seguirá o disposto na Seção I do Capítulo II desta Instrução Normativa.

Art. 16. A coleta de amostras para o controle de Enterobacteriaceae deverá ser aleatória, com iguais chances de amostragem de todos os lotes, linhas de produção, dias e hora dos turnos de abate.

Parágrafo único. Serão amostradas cinco carcaças nos dias definidos para a coleta de amostras.

Art. 17. Para o controle de Enterobacteriaceae será utilizado um plano de três classes, aceitável, intermediário e inaceitável.

Art. 18. A avaliação dos resultados será realizada por meio de gráfico de controle de processo utilizando o logaritmo na base dez (log₁₀) da média das contagens de Enterobacteriaceae das cinco amostras coletadas no dia.

§ 1º O resultado será considerado:

- I - aceitável, quando se mantiver abaixo de m;
- II - intermediário, quando se mantiver entre m e M; e
- III - inaceitável, quando ultrapassar o valor de M.

§ 2º Quando o resultado for aceitável, interpretar-se-á que o processo está sob controle.

§ 3º Quando o resultado for intermediário, interpretar-se-á como tendência de desvio do processo.

§ 4º Quando o resultado for inaceitável, interpretar-se-á como falta de controle do processo.

Art. 19. A coleta de amostras deverá ser realizada pelos abatedouros frigoríficos em todos os dias que houver abate.

§ 1º No caso de serem obtidos todos os resultados aceitáveis num período de vinte e oito dias de abate consecutivos, a frequência poderá ser reduzida para coletas para um dia por semana.

§ 2º Após a implantação da amostragem prevista no § 1º do caput e, no caso de os vinte e oito resultados consecutivos serem considerados aceitáveis, a frequência de coletas poderá ser quinzenal.

§ 3º Em caso de resultado inaceitável nas situações previstas nos § 1º e § 2º a frequência deverá ser retomada conforme o estabelecido no caput.

Art. 20. Nos casos previstos nos §3º e §4º do art. 18, o abatedouro frigorífico deverá identificar a causa e adotar ações corretivas e preventivas para restabelecer o controle do processo.

Seção II

Do controle de Salmonella spp. em carcaça de suínos e de bovinos

Art. 21. O controle de Salmonella spp. será realizado por meio de ciclos de amostragem conforme definido nos Anexos IV e V desta Instrução Normativa para carcaças de suínos e bovinos, respectivamente.

Art. 22. A coleta de amostras para o controle de Salmonella spp. deverá ser aleatória, com iguais chances de amostragem de todos os lotes, linhas de produção, dias e hora dos turnos de abate.

Art. 23. A coleta de amostras seguirá o disposto na Seção I do Capítulo II desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. A identificação das amostras para Salmonella spp. deverá incluir ainda o número da amostra do ciclo e o número do ciclo.

Art. 24. Para o controle de Salmonella spp. será utilizado um plano de duas classes, sendo (n) o número de amostras coletadas e (c) o número máximo de amostras positivas para o patógeno.

