



**Protocolo de Bem-Estar
para Frangos e Perus**

Junho / 2008

Este documento esta disponível no site:

<http://www.uba.org.br>

E-mail: ubasp@uba.org.br

Telefone: 11 3812-7666

Fax: 11 3815-5964

UBA - União Brasileira de Avicultura, 2008

End. Av. Brigadeiro Faria Lima, 1912 – 20º andar, cj. 20L

Jardim Paulistano - São Paulo-SP – 01452-001

CNPJ: 45564341/0001-28

Diretoria da UBA

Biênio 2006/2008

CONSELHO CONSULTIVO

Conselheiro Consultivo	Antonio Venturini	AVES
Conselheiro Consultivo	Aristides Vogt	Frangosul / ASGAV
Conselheiro Consultivo	Heitor José Müller	Agrogen/SIPARGS
Conselheiro Consultivo	José Alberto Costa Bessa Jr.	ACEAV
Conselheiro Consultivo	José Zeferino Pedrozo	Aurora
Conselheiro Consultivo	Marcelo Plácido Corrêa	ABA
Conselheiro Consultivo	Sergio Agapito Lires Rial	Seara
Conselheiro Consultivo	Tarcisio Franco do Amaral	AVIMIG
Conselheiro Consultivo	Walter Fontana Filho	Sadia

DIRETORIA EXECUTIVA

Presidente	Zoé Silveira d'Avila	Sadia
Vice-Presidente Adm.e Financeiro	Aroldo Silva Amorim Filho	Asa Alimentos
Vice-Presidente para a região Sul:	Domingos Martins	SINDIAVIPAR
Vice-Presidente para a região Sudeste:	Erico Pozzer	APA
Vice-Presidente para a região Centro-Oeste:	Uacir Bernardes	AGA
Vice-Presidente para a região Norte/Nordeste:	Antonio C. Corrêa de Araújo	AVIPE
Vice-Presidente Técnico Científico	Ariel Antônio Mendes	FACTA

DIRETORIA SETORIAL

Diretor do Setor de Pintos de Corte:	José Flavio Mohalem	APINCO
Diretor do Setor de Ovos:	Rogério Belzer	Hy-line do Brasil
Diretor do Setor de Abatedouros e de Merc. Interno	Umar Said Buchalla	Sertanejo
Diretor do Setor de Exp. e Assuntos MERCOSUL	Christian Lohbauer	ABEF
Diretor do Setor de Avós e Matrizes - Corte/Postura	João Aidar Filho	Sadia
Diretor do Setor de Equipamentos Industriais:	Alexandre Santin	Agromarau
Diretor do Setor de Avestruz	Luis Robson Muniz	ACAB

CONSELHO FISCAL

Conselho Fiscal	Alfredo Hiroshi Onoe	Granjas Tok
Conselho Fiscal	Ivan Pupo Lauandos	Agrocerec
Conselho Fiscal	Valter Pitol	Copacol

SUPLENTE

Suplentes	Adaile de Castro Filho	Hygen
Suplentes	Gilberto Koppe	Dagranja
Suplentes	Sinésio Volpatto	Agrovêneto

EXECUTIVOS

Diretor Executivo	Clòvis Puperi
Secretário Executivo	João Tomelin

União Brasileira de Avicultura

A União Brasileira de Avicultura - UBA - é a entidade institucional que representa a avicultura nacional junto ao Governo Federal, ao Congresso Nacional e ao Poder Judiciário. Sua atuação está voltada à busca de sanidade, qualidade e legislação que assegurem o pleno e contínuo desenvolvimento do setor.

Estão aglutinadas em torno da UBA a Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Carne de Frango (ABEF), a Associação Brasileira dos Produtores de Pintos de Corte (APINCO), a Fundação Apinco de Ciência e Tecnologia Avícola (FACTA) e a Associação dos Criadores de Avestruz (ACAB). E ainda: todas as associações estaduais, as associações setoriais, as granjas de multiplicação genética, as empresas produtoras de 'frango de corte e ovos, os frigoríficos, os produtores de perus, os fornecedores de insumos e as prestadoras de serviços.

A Cadeia do Frango no Brasil

A avicultura brasileira representa hoje 1,5% do PIB, gerando 4,8 milhões de empregos diretos e indiretos e acima de 6 bilhões de reais apenas em impostos. Do total de carne de frango produzida, 70% são destinadas ao mercado doméstico, com consumo que hoje é de 38 kg por habitante ao ano, e os 30% restantes embarcados para cerca de 150 países.

A produção de frangos está presente em todas as regiões do país, impactando a economia da maioria dos estados, com uma tendência de expansão para a região centro-oeste, procurando estabelecer-se em regiões produtoras de grãos e com um desafio sanitário mais baixo devido a menor densidade de aves.

Cerca de 90% das aves abatidas são produzidas no sistema de integração vertical, onde a empresa detém o controle de todos os elos da cadeia, ou seja, produção, abate e processamento e distribuição. Isso gera, empregos, renda, fixação do homem do campo em sua terra e viabiliza a pequena propriedade.

Nos estados do sul do Brasil (Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná) a integração é responsável por aproximadamente 95% da produção, atingindo perto de 85% no país.

No caso da produção de perus existem três grandes empresas totalmente integradas, as quais possuem unidades de produção nos estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Minas Gerais, Paraná e Goiás. A produção total de carne de peru em 2007 foi de 458 mil toneladas, sendo 281 mil destinadas ao abastecimento interno e 177 mil toneladas embarcadas para mercado global.

O consumidor brasileiro tem a sua disposição um produto barato e de excelente qualidade sanitária e nutricional, com uma gama elevada de produtos “in natura” e processados, como frango inteiro e cortes congelados, resfriados e industrializados, na forma de empanados, marinados, temperados, cozidos e outros.

Deve-se ressaltar que a avicultura brasileira é reconhecida hoje como das mais desenvolvidas aviculturas do mundo, com índices de produtividade realmente excepcionais. Atingimos esse patamar graças a programas de qualidade implementados em todos os elos da cadeia nos últimos anos, com destaque para genética, nutrição, manejo, biossegurança, boas práticas de produção, rastreabilidade e programas de bem-estar animal e de preservação do meio ambiente.

Protocolo de Bem-Estar para Frangos e Perus

Apresentação

O Protocolo de Bem-estar Animal na Produção de Frangos de Corte e Perus foi elaborado para que seja utilizado como um documento norteador para as empresas avícolas do Brasil. O trabalho foi coordenado pelo Dr. Ariel Mendes da União Brasileira de Avicultura, pela Dra. Sullivan Pereira Alves da Associação Brasileira de Exportadores de Frangos e pela Dra. Ibiara C. L. Almeida Paz da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da UNESP.

Para sua elaboração foram consultados protocolos similares de outros países e o documento preparado pelo CISA - Comitê Interamericano de Sanidade Avícola da OIE. Considerou-se também a legislação brasileira existente até então, ou seja, a Instrução Normativa nº3 de 17 de janeiro de 2000 da DSA/MAPA que trata do Regulamento Técnico de Métodos de Insensibilização para o Abate Humanitário. Como a União Européia é um importador importante de carne de frango e perus do Brasil, procurou-se atender as exigências constantes da Diretiva 2007/43/CE do Conselho da União Européia que estabelece regras mínimas para a proteção dos frangos de corte.

A formatação final do documento teve a participação de representantes do Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento, das empresas associadas da UBA e ABEF, associações estaduais de avicultura, universidades, Embrapa, associações de proteção aos animais, principalmente da WSPA – World Society for the Protection of Animals.

O protocolo ainda poderá sofrer alterações futuramente, a fim de corrigir eventuais distorções que forem detectadas a partir de sua implementação pelas empresas produtoras e exportadoras. Além disso, o grupo de trabalho deverá concluir nos próximos meses o trabalho de adaptação desse protocolo para transformá-lo numa norma auditável, na forma de “check list” que permita a realização de auditorias internas pelas empresas.

Zoé Silveira d'Avila
Presidente Executivo da UBA

Ariel Antonio Mendes
Vice-presidente Técnico Científico

União Brasileira de Avicultura

Membros do Grupo de Trabalho para elaboração do Protocolo de Bem-Estar para Frangos e Perus

Ariel Antonio Mendes – UBA
Ibiara Correia de Lima Almeida Paz – FMVZ/UNESP
Sulivan Pereira Alves – ABEF

Adelir Weissheimer – Aurora Alimentos
Alberto Miyasaka – Sertanejo Alimentos
Alexandre Partaleto – Rei Frango
Alexandre R. L. Paixão – C Vale
Alexya Lanna – Pif Paf Alimentos
Ana Paula de Andrade – Avícola Paulista
Andre A. Cerqueira – WQS / Biorastro
Andrea Claudia Parrilla – SDC / MAPA
Ângela Pellegrino – Food Design
Anselmo Michfletti – DaGranja
Beatriz Siweira – Aurora / SEBRAE
Bruno Rebelo Pessamilio – SDC / MAPA
Carlos Antonio Costa – Avimig
Charlí Ludtke – WSPA – World Society for the Protection of Animals
Claudia Kortwich – SIPAG / MAPA
Clovis Puperi – UBA
Diogo do Valle Gamboro - FMVZ – UNESP
Diogo Watanabe - FMVZ – UNESP
Eduardo Tallarico – A´doro S/A
Ellen Caporali – Zanchetta Alimentos Ltda.
Felipe José de Carvalho Corrêa – SDC / MAPA
Francisco X. R. Bersch – Perdigão
Jean Joaquim – MAPA / SIF / SFA
João Lucas Parizati Francisco - FMVZ – UNESP
José Aluízio Geraldo Junior – Adoro S/A
Jose Luis K. Franco – Doux Frangosul / Asgav
Jose Roberto Bottura – APA
Juliana C. Matos – Sadia
Juliana Federici – Perdigão
Juliana Silva – Rei Frango
Lília Sonoda – Feagri / Unicamp
Liliana Batista – WQS
Luciano Luvison – Sadia
Luis F. Klein – Sadia
Luis Robson Muniz – Acab
Luiz Demattê – Korin Agropecuária Ltda.
Maia Burmeister – UBA
Manoel de Moraes – Zanchetta Alimentos Ltda.
Marcelo Bresciani – Macedo

Márcia Josiane Ferrari – Copacol
Paulo Nogueira – SDC / DEPROS / MAPA
Paulo Roberto Pelissaro – Seara Alimentos
Paulo Sérgio Rosa – EMBRAPA Suínos e Aves
Pedro Souza – FCAV / UNESP
Rafael Foltran Daniel – Frango Forte Alimentos
Raquel Baracat – Feagri / Unicamp
Roberto Moraes Jardim Filho – Super Frango
Ronaldo C. de Souza – Cooperativa Pecuária Holambra
Rui Vargas – Asgav
Vanessa Llama – Food Design
Walcir de Paula Barbosa – Unifrango

Sumário

1. Introdução	10
2. Objetivos	11
2.1. Generalidades	11
2.2. Aplicação	11
3. Termos e Definições	11
4. Bases do programa de bem-estar	12
4.1. Base Científica	12
4.2. As 5 Liberdades	12
4.3. Planejamento, Educação e Capacitação	13
5. Granjas para aves de abate	13
5.1. Instalações e Equipamentos	13
5.2. Condições Ambientais e de Higiene	14
5.3. Densidade	15
5.4. Alimentação e Nutrição	15
5.5. Biosseguridade	15
5.6. Planejamento Sanitário	16
5.7. Manejo Geral	16
5.8. Programa de Luz	16
6. Apanha e transporte das aves	17
6.1. Apanha	17
6.2. Transporte	18
7. Descanso pré-abate	19
8. Recepção	19
9. Pendura	20
10. Insensibilização Elétrica – Eletronarcose	21
11. Sangria	21
12. Abate Religioso	22
13. Avaliação e verificação de não conformidade	22
13.1. Avaliação do Programa de Bem-Estar	22
13.2. Verificação de não-conformidades	22
14. Frequência de verificação	23
14.1. Verificação no Abatedouro	23

Protocolo de Bem-Estar para Frangos e Perus

1. Introdução

Os atributos de qualidade dos produtos agropecuários cada vez mais se voltam para os conceitos das boas práticas de produção e suas relações com o bem-estar animal e do trabalhador, bem como para aquelas que visam a segurança do alimento e o respeito ao ambiente, os quais configuram a ética na produção.

O bem-estar dos animais tornou-se um tema de grande importância para o consumidor nos últimos anos, o que acabou refletindo-se nas exigências dos importadores, das redes de supermercados e da cadeia de comidas rápidas. Com isso, esse elo da cadeia avícola, passou a fazer exigências aos produtores, as quais são confirmadas por meio de certificações próprias ou de terceira parte. Com isso, as empresas produtoras foram obrigadas a implementar programas de qualidade, de bem-estar e de rastreabilidade para atender as exigências do mercado.

Como a avicultura brasileira é um setor altamente tecnificado, a criação de frangos e perus é realizada de acordo com os requisitos de bem-estar e de respeito ao meio ambiente. Entretanto, é imprescindível que essas exigências sejam baseadas em conhecimentos científicos e reconhecidos pelas organizações internacionais, como a OIE, que é a entidade de referência para os assuntos sanitários e de bem-estar perante a Organização Mundial do Comércio.

Daí a necessidade de uniformizar procedimentos para que toda a indústria nacional utilize os mesmos critérios, evitando assim eventuais imposições de barreiras não justificadas a carne brasileira de frango e de perus.

Deve-se ressaltar, porém, que o presente protocolo é de aplicação opcional por parte dos produtores, mas recomenda-se que o mesmo seja implementado a fim de adequar as empresas a essa nova realidade de mercado e para que as mesmas fiquem alinhadas com os compromissos éticos inerentes a produção animal.

2. Objetivos

2.1. Generalidades

Esta norma especifica os requisitos de bem-estar animal para os sistemas de produção e abate de frangos e perus, onde as aves são criadas e processadas em condições adequadas de conforto sem serem submetidas a condições de estresse desnecessárias, com o objetivo de produzir carne e outros produtos avícolas derivados.

2.2. Aplicação

Todos os requisitos desta norma são genéricos e devem ser aplicados, indistintamente, aos estabelecimentos produtores de frangos de corte (*Gallus gallus domesticus* L.) e perus (*Meleagris gallopavo*), e unidades de abate e processamento, sem considerar o tipo, tamanho e o produto final da propriedade ou empresa.

3. Termos e definições

3.1. **Galpões:** unidade física destinada a alojar as aves.

3.2. **Granja de reprodutoras:** estabelecimento avícola destinado a alojar aves produtoras de ovos férteis visando a produção de pintinhos comerciais.

3.3. **Granja de aves para abate:** estabelecimento destinado a criar aves comerciais para produção de carne e outros produtos avícolas derivados.

3.4. **Planta de incubação:** estabelecimento avícola destinado a incubar ovos férteis provenientes de granjas de reprodutoras com objetivo de produzir pintinhos de um dia.

3.5. **Aves para abate:** aves destinadas à produção de carne e outros produtos derivados criados com propósitos comerciais.

3.6. **Lote:** grupo de aves de mesma finalidade e origem, alojadas com intervalo de idade não superior a 10 dias, em um único núcleo, com um ou vários galpões.

3.7. **Núcleo:** unidade física de produção avícola, composta por um ou mais galpões, que alojam um lote de aves. Os núcleos devem possuir manejo produtivo comum e devem ser isolados de outras atividades de produção avícola por meio de utilização de barreiras físicas naturais ou artificiais.

3.8. **Reprodutoras:** aves destinadas à produção de ovos férteis para incubação com o propósito de produzir pintinhos e peruzinhos de um dia.

4. Bases do programa de bem-estar

O termo bem-estar animal designa, de maneira geral, os numerosos elementos que contribuem para a qualidade de vida do mesmo, incluindo os que constituem as "cinco liberdades" definidas pela FAWC (Farm Animal Welfare Council, 1992). Portanto, a adoção de medidas envolvendo o bem-estar animal deve ser baseada em conhecimentos científicos e incluir o planejamento e capacitação das pessoas envolvidas.

- As granjas avícolas deverão ser registradas, georeferenciadas, e estar sob controle do programa e da instituição(s) responsável(s) por verificar e certificar o bem-estar animal.

4.1. Base científica

O estabelecimento de normas de bem-estar animal deve ter como base o conhecimento científico e não conceitos antropomórficos. Este é um conceito amplamente aceito pela OIE, no Documento Preparatório da Conferencia Mundial sobre Bem-estar Animal.

- As bases científicas do bem-estar das espécies mencionadas neste documento devem considerar o conhecimento de sua fisiologia, etologia e da saúde das mesmas.

4.2. As Cinco Liberdades

As “Cinco Liberdades” definidas pela FAWC (Farm Animal Welfare Council) devem ser respeitadas e servir como base para a elaboração do programa de bem-estar das aves.

Segundo esses princípios, as aves devem ser:

4.2.1. **Livres de medo e angústia.** Todos que administrem ou manejem as aves necessitam ter conhecimentos básicos do comportamento animal no intuito de evitar estresse, particularmente quando estão sendo transferidos, carregados ou descarregados.

4.2.2. **Livres de dor, sofrimento e doenças.** Os animais devem ser protegidos de injúrias e elementos que possam causar dor ou que atentem contra a saúde. Os ambientes ao qual são

submetidas as aves devem ser manejados para promover boa saúde e conforto e devem receber atenção técnica rápida quando for necessário. Os padrões requerem que todas as granjas tenham um Plano de Saúde Veterinário.

4.2.3. Livres de fome e sede. A dieta deve ser satisfatória, apropriada e segura. A competitividade durante a alimentação deverá ser minimizada pela oferta de espaço suficiente para os animais comerem e beberem. Os animais devem ter contínuo acesso à água potável e limpa.

4.2.4. Livres de desconforto. O ambiente deve ser projetado considerando as necessidades das aves, de forma que forneça proteção aos animais, bem como prevenção de incômodos físicos e térmicos.

4.2.5. Livres para expressar seu comportamento normal. Por meio da oferta de espaço suficiente, instalações e equipamentos apropriados.

4.3. Planejamento, educação e capacitação

O programa de bem-estar animal deve ser baseado em planejamento, educação e capacitação.

- Deverá ser implementado um programa de capacitação documentado para todos os empregados envolvidos no manejo dos animais.
- Cada estabelecimento e produtor devem ter por escrito um Plano de Contingência frente a desastres como os relacionados a danos estruturais, falta de água, eletricidade. Além disso, devem ser expostos de forma visível, os números de telefone dos responsáveis aos quais deverão ser comunicados tais casos.

5. Granjas para aves de abate

5.1. Instalações e equipamentos

As aves devem ser criadas sob proteção e conforto adequados. As condições de alojamento devem ser apropriadas para proteger as aves de condições adversas, oferecendo níveis apropriados de ventilação, temperatura, umidade e proteção contra precipitação, insolação direta e ações de animais predadores.

5.1.1. As instalações devem ser mantidas limpas e organizadas.

5.1.2. Devem ser inspecionadas por um responsável para evitar que haja materiais que possam ferir as aves.

5.1.3. Os equipamentos elétricos devem ser protegidos, evitando-se o contato das aves com os mesmos.

5.1.4. Os equipamentos de ventilação, comedouros e bebedouros, devem estar em condições de atender a finalidade proposta e devem ser trocados ou reparados quando apresentarem falhas que comprometam o bem-estar das aves.

5.1.5. As instalações devem impedir o acesso de animais que possam causar estresse às aves.

5.2. Condições ambientais e de higiene

5.2.1. As condições ambientais e de higiene dentro dos núcleos e aviários devem ser manejadas para garantir o bem-estar das aves e do trabalhador.

5.2.2. Recomenda-se que se disponha de termohigrômetro nos galpões de produção para determinar se a temperatura e a umidade estão de acordo com a necessidade das aves.

5.2.3. O manejo da cama, da ventilação e dos bebedouros deverá ser feito de tal forma que evite dermatites de coxim plantar, celulites e enterites das aves.

5.2.4. A granja deve ter um sistema de monitoramento das condições ambientais, como temperatura, umidade, ventilação e luminosidade.

5.2.5. A reutilização da cama pode ser permitida desde que comprovada a efetividade do método de tratamento utilizado.

5.2.6. É necessário o estabelecimento de um programa de biossegurança elaborado pela empresa.

- A temperatura e o nível de ventilação dentro do aviário devem ser apropriados ao sistema de criação, idade, peso e estados fisiológicos das aves, favorecendo que estas mantenham sua temperatura corporal.
- É importante assegurar que haja renovação de ar no interior do galpão garantindo sua qualidade e do material de cama.
- As aves não devem ser sujeitas a barulho intenso ou ruído que as perturbem ou ainda, a vibrações e estímulos visuais fortes.
- A provisão de luz deve permitir a inspeção de todas as aves.

5.3. Densidade

A densidade de alojamento deve permitir que as aves tenham condições de expressar seu comportamento normal.

- Recomenda-se que a densidade máxima não ultrapasse 39kg/m².

5.4. Alimentação e nutrição

5.4.1. As aves devem receber alimentação e nutrição apropriadas.

5.4.2. É importante que os sistemas de alimentação e de provisão de água permitam o adequado acesso das aves aos mesmos.

5.4.3. O espaço para alimentação adotado na granja deve ser suficiente para permitir o acesso das aves à ração sem induzir a competitividade.

5.4.4. A água de bebida deve ser provida em qualidade e quantidades suficientes.

5.4.5. Proteger o sistema fechado de armazenagem e distribuição da água de bebida, para evitar o aquecimento da mesma.

5.4.6. Cada galpão deverá ter um medidor para o registro do consumo de água pelas aves.

5.4.7. As fábricas de ração, suplementos minerais, vitamínicos e demais aditivos devem contar com um programa de Boas Práticas de Fabricação.

5.5. Biosseguridade

5.5.1. As empresas devem ter um programa de biosseguridade e boas práticas de produção implementadas nas granjas.

5.5.2. Este programa deve detalhar as atividades relacionadas com as medidas para evitar a entrada e saída de patógenos.

5.5.3. O programa de boas práticas deverá detalhar ações relacionadas com as vacinações, controle das condições das aves, monitoramento da mortalidade, identificação de sinais e comportamentos estranhos com medidas para prevenir contra o sofrimento.

5.5.4. As pragas devem ser controladas com um Programa de Manejo Integrado de Pragas (MIP).

5.6. Planejamento sanitário

5.6.1. Todos os medicamentos e produtos químicos devem ser identificados e armazenados de acordo com instruções e em lugar apropriado.

5.6.2. Todos os medicamentos e vacinas devem ser prescritos por veterinários e administrados por pessoal treinado.

5.6.3. Somente os produtos registrados e aprovados para o uso devem ser administrados.

5.6.4. Recomenda-se uma vigilância adicional nos dias que seguem à vacinação.

5.6.5. Quando efetuada a troca do material de cama, as partes de instalações, equipamentos ou utensílios em contato com as aves devem ser limpos e desinfetados.

- As aves devem ser vacinadas de acordo com um plano contra os desafios de enfermidades aviárias, respeitando-se as normas relacionadas no PNSA*.
- Recomenda-se um intervalo entre lotes de no mínimo 10 dias .

**PNSA: Programa Nacional de Sanidade Avícola*

5.7 . Manejo geral

As boas práticas de manejo na granja devem ser seguidas para um correto programa de bem-estar animal.

5.7.1. Todas as aves mortas devem ser removidas diariamente. Além disso, deve ser priorizado um bom funcionamento dos sistemas de alimentação, de fornecimento de água de beber, de ventilação e de climatização.

5.8. Programa de Luz

- É recomendável um período de escuro de 4 horas a cada 24 horas, com exceção da primeira e da última semana das aves. É importante para o bem-estar das aves, um período de escuridão de no mínimo 30 minutos em cada ciclo de 24 horas.

6. Apanha e transporte das aves

6.1. Apanha

6.1.1. As empresas devem ter um programa de treinamento sobre as responsabilidades quanto ao bem-estar das aves para os funcionários encarregados de realizar a apanha, transporte e o manejo pré-abate das aves no frigorífico.

6.1.2. A equipe de apanha deve ter um líder para fazer o monitoramento da mesma.

6.1.3. Maus tratos e brutalidade no manejo com as aves durante estas etapas não devem ser tolerados.

6.1.4. Aves que apresentam problemas sanitários, fraturas ou lesões que comprometem seu bem-estar não devem ser transportadas. Neste caso é recomendável o sacrifício, sendo aceitável o deslocamento cervical manualmente desde que as aves não apresentem mais de 3kg e que seja realizado por um funcionário treinado para o abate emergencial.

6.1.5. Antes do transporte, todas as aves devem receber água até o momento de começar o carregamento.

6.1.6. Admite-se que o tempo de jejum seja prolongado caso haja problemas no transporte e outros não previstos, desde que o responsável comunique a equipe do frigorífico e o veterinário responsável pela inspeção das aves.

6.1.7. Durante a apanha as caixas devem ser colocadas dentro dos galpões, e posicionadas de forma que subdivida os lotes para facilitar a contenção das aves e diminuir a atividade durante a apanha.

6.1.8. A densidade das aves no transporte deve ser ajustada de acordo com as condições climáticas, tamanho das caixas e peso das aves, baseando-se no princípio de que todas as aves devem ter espaço suficiente na caixa para que possam deitar sem ocorrer amontoamento de uma ave sobre a outra.

6.1.9. Os funcionários da apanha devem fechar as caixas e deslizá-las suavemente sobre a linha de carregamento até a plataforma do caminhão.

6.1.10. Para a apanha de perus deve ser seguido o procedimento para a espécie, adequada ao tamanho da ave e o tipo de transporte (módulo fixo ou móvel) ou caixa.

- A alimentação não deve ser suspensa por mais de 12 horas antes do abate. Nas situações em que o período de 12 horas for excedido, deve haver procedimentos que garantam o bem-estar das aves.
- Não é permitida a apanha das aves pelos pés, asas e pescoço devido às lesões e sofrimentos que possam causar. Aves com menos de 1,8kg podem, excepcionalmente, ser apanhadas pelos dois pés, desde que o número máximo em cada mão não seja maior que três. Somente é permitido a apanha pelo dorso de no máximo duas aves por vez.

6.2 Transporte

6.2.1. Os veículos devem estar em boas condições de higiene e manutenção, e possuir proteção superior (tela ou grade e lona) na carga para impedir que as aves escapem das caixas durante o deslocamento da granja ao frigorífico.

6.2.2. Recomenda-se que a empresa possua um programa de reposição das caixas danificadas para o transporte das aves.

6.2.3. As caixas para o transporte das aves devem estar higienizadas e em bom estado de manutenção.

6.2.4. Recomenda-se que em condições de temperatura elevada, que as aves sejam molhadas antes da saída do caminhão da propriedade.

6.2.5. O motorista deve evitar as paradas no deslocamento das aves da granja ao frigorífico.

6.2.6. Deve ser estabelecido um procedimento de emergência (suporte) em caso de quebra do veículo de transporte das aves ou atrasos que possam ocasionar problemas relacionados ao bem-estar das aves.

6.2.7. Os motoristas devem ser treinados quanto aos procedimentos de bem-estar animal para o transporte das aves.

6.2.8. A empresa deve disponibilizar um número de telefone e um funcionário treinado para que possa atender as emergências relacionadas ao transporte das aves.

7. Descanso pré-abate

7.1. Para proporcionar melhores condições, as instalações da área de descanso devem ser cobertas e possuir ventiladores e sistemas de aspersão com água, posicionados de forma que atinja toda carga.

7.2. Na área de descanso deve haver termo-higrômetro.

7.3. Recomenda-se que haja um funcionário responsável pela área de descanso para realizar o monitoramento das condições de temperatura e umidade relativa e registrar esses dados.

- Recomenda-se que o período de descanso para aves seja o mais curto possível e que não ultrapasse 3 horas.
- Recomenda-se que a umidade relativa (UR) do ambiente não ultrapasse 65% durante o verão.

8. Recepção

8.1. Recomenda-se que na área de recepção das caixas contendo as aves haja esteira móvel ou elevador para facilitar o descarregamento.

8.2. As caixas devem ser descarregadas de forma a não causar agitação e lesões às aves.

8.3. Para perus recomenda-se a insensibilização mecânica com a aquisição de pistola de dardo cativo-explosão.

8.4. Aves pequenas que se encontram com o peso muito inferior a média do lote (caquéticas ou descarte) não devem ser penduradas nos ganchos.

8.5. Todas as aves que chegam mortas durante o transporte ou necessitam ser sacrificadas (abate emergencial) no frigorífico devem ser removidas para carrinhos ou caixas identificadas.

8.6. O número das aves mortas deve ser registrado.

- Aves que apresentam fraturas ou lesões que comprometem seu bem-estar, não devem sofrer a pendura. É aceitável o deslocamento manual do pescoço desde que as aves não apresentem mais de 3kg e que seja realizado por um funcionário treinado para o abate emergencial.

9. Pendura

9.1. O frigorífico deve realizar o rodízio de pessoal, conforme preconizado no programa de troca de função durante o turno de trabalho, assim como, treinamento para as equipes da pendura.

9.2. Recomenda-se capturar e pendurar as aves soltas na plataforma de recebimento em intervalos máximos de 1 hora.

9.3. Recomenda-se que a disposição da linha de abate entre a etapa da pendura e insensibilização seja:

9.3.1. O mais linear possível, com o mínimo de curva e mudanças na altura da linha.

9.3.2. O ambiente deve possuir iluminação reduzida.

9.4. Recomenda-se que o tempo entre a pendura e o atordoamento seja o menor possível e não superior a 2 minutos para frangos e 3 minutos para perus.

9.5. As nóreas devem dispor de anteparo para o peito (pára-peito) ao longo da linha entre a pendura até a entrada na cuba de insensibilização.

9.6. Pré-choques devem ser evitados.

- Recomenda-se estabelecer os seguintes procedimentos e ações em caso de parada da linha de abate:
- Todas as aves que estiverem no insensibilizador e também as que passaram pela insensibilização devem ser, de imediato, sangradas manualmente após a parada.
- Aves que não foram insensibilizadas devem ser retiradas dos ganchos e retornar para as caixas até o reestabelecimento da operação.
- O tempo máximo de espera das aves conscientes dependuradas na linha deve ser de 2 minutos para frangos e 3 minutos para perus.

10. Insensibilização Elétrica – Eletronarcore

10.1. O método de insensibilização deve levar a ave à inconsciência imediata, permanecendo assim até a morte.

10.2. A duração da insensibilização depende da quantidade e da frequência da corrente elétrica, tempo em que as aves permanecem imersas na água, da velocidade da linha, do comprimento da cuba, da resistência do meio e da profundidade de imersão das aves. A imersão rasa precisa de uma voltagem maior do que a profunda, já que, perde-se muita corrente.

10.3. Recomenda-se que as aves sejam imersas até a base da asa de forma que a cabeça esteja próxima ao eletrodo na base da cuba.

10.4. Sugere-se que seja colocado na linha um *spray* ou borrifador com água direcionada à área de contato (gancho/pé) prévio à entrada da cuba de insensibilização.

10.5. Todos os equipamentos que insensibilizam aves através da eletronarcore devem possuir monitores que permitam a visualização dos parâmetros de amperagem, voltagem e frequência.

10.6. Recomenda-se observar os sinais de eficiência da insensibilização:

11.6.1. Pescoço frouxo, asas junto ao corpo, olhos abertos e ausência de reflexo corneal (sem movimento da membrana nictitante quando o olho é tocado com o dedo ou com uma pena).

10.7. Em caso de falhas na eficiência da insensibilização ações corretivas imediatas devem ser tomadas.

- Recomenda-se adicionar à água da cuba, 0,15% de sal para melhorar a condutividade.
- Recomenda-se o monitoramento e o registro diário em intervalos de 2 horas, para avaliar a eficiência da insensibilização.

11. Sangria

11.2. A sangria pode ser manual ou automática. Nos casos em que se utiliza a sangria automática, deve haver uma pessoa encarregada pelo repasse manual quando a ave não for

bem sangrada pelo equipamento. A incisão deve ser feita próxima às vértebras cervicais (pescoço) seccionando os vasos sanguíneos.

11.4. A eficiência da sangria deve ser monitorada na entrada do tanque de escaldagem, não se admitindo nenhuma ave consciente (viva).

- A sangria deve ser realizada imediatamente após a insensibilização devendo acontecer no máximo 12 segundos após a mesma sendo monitorada e com 100% de eficiência.
- O tempo de sangria deve ser no mínimo de 2 minutos a fim de garantir o máximo de expulsão do sangue.

12. Abate Religioso

Quando por razões religiosas os animais forem abatidos sem prévia insensibilização, a operação deverá ser realizada sem causar sofrimento desnecessário ao animal e de acordo com os controles específicos para o procedimento.

12.1. É permitido o abate sem a prévia insensibilização somente para atender preceitos religiosos.

13. Avaliação e verificação de não conformidade

13.1. Avaliação do programa de bem-estar

13.1.1. A empresa deve manter um sistema de avaliação do programa de bem-estar para promover melhorias contínuas, no qual devem ser considerados:

13.1.1.1. Os procedimentos adotados pela empresa para garantir o bem-estar das aves.

13.1.1.2. O comportamento dos trabalhadores em relação às aves.

13.1.1.3. O comportamento das aves durante o processo de abate para detectar possíveis condições desfavoráveis.

13.2. Verificação de não conformidades

13.2.1. Os registros do monitoramento relacionados ao bem estar animal devem ser avaliados e registrados;

13.2.2. Os registros do monitoramento das condições a que as aves são submetidas devem

incluir:

- 13.2.2.1. Condições e lotação das caixas usadas para o transporte das aves vivas.
 - 13.2.2.2. Tempo e condições climáticas na área de descanso.
 - 13.2.2.3. Número de aves mortas no transporte.
 - 13.2.2.4. Monitoramento da equipe da pendura.
 - 13.2.2.5. Tempo de parada de linha.
 - 13.2.2.6. Ausência de pré-choques na entrada do insensibilizador.
 - 13.2.2.7. Parâmetros do atordoamento (voltagem, amperagem e frequência).
 - 13.2.2.8. Parâmetros para avaliar a eficiência da insensibilização. O funcionário treinado deve monitorar as aves no espaço da linha de abate entre a cuba de insensibilização e a sangria.
 - 13.2.2.9. Eficiência da sangria.
 - 13.2.2.10. Eficiência da duração da inconsciência na entrada da escaldagem.
- 13.2.3. Havendo não conformidades medidas devem ser tomadas as ações corretivas propostas no programa, com o devido registro das ações.

- Os registros devem ser mantidos por pelo menos 12 meses.

14. Frequência de verificação

14.1 Verificação no abatedouro

14.1.1. A verificação no abatedouro deve ser realizada diariamente, de acordo com os intervalos estabelecidos, controlando todas as etapas a que as aves são submetidas desde a apanha, transporte, descanso, pendura, insensibilização e sangria.