

Os estabelecimentos de abate devem manter Programas de Autocontrole implantados, executados, monitorados e verificados sob sua responsabilidade, com registros organizados e auditáveis que contemplem, entre outros pontos, todas as etapas de manejo pré-abate e de abate, visando à proteção, ao bem-estar e ao abate humanitário dos animais.



Serviço de Inspeção Estadual SIE-RJ

No estado do Rio de Janeiro, a Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa) é o órgão responsável pelo registro, pela inspeção e pela fiscalização dos estabelecimentos de abate que comercializam seus produtos em todo o território fluminense. Essa atuação é realizada por meio do **Serviço de Inspeção Estadual (SIE/RJ)**, vinculado à Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Superintendência de Defesa Agropecuária.

Nos abatedouros frigoríficos, médicos veterinários e seus auxiliares fazem a verificação oficial dos **Programas de Autocontrole**. Quando são identificadas não conformidades, o estabelecimento deve apresentar um plano de ação para corrigi-las e, dependendo da gravidade, poderá ser autuado conforme a legislação vigente.

Gostaria de outras informações?

Acesse aqui!



@agriculturarj



Agricultura RJ



ccqpa@agricultura.rj.gov.br
edusantitaria.sierj@agricultura.rj.gov.br



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO

Secretaria de Agricultura,
Pecuária e Abastecimento

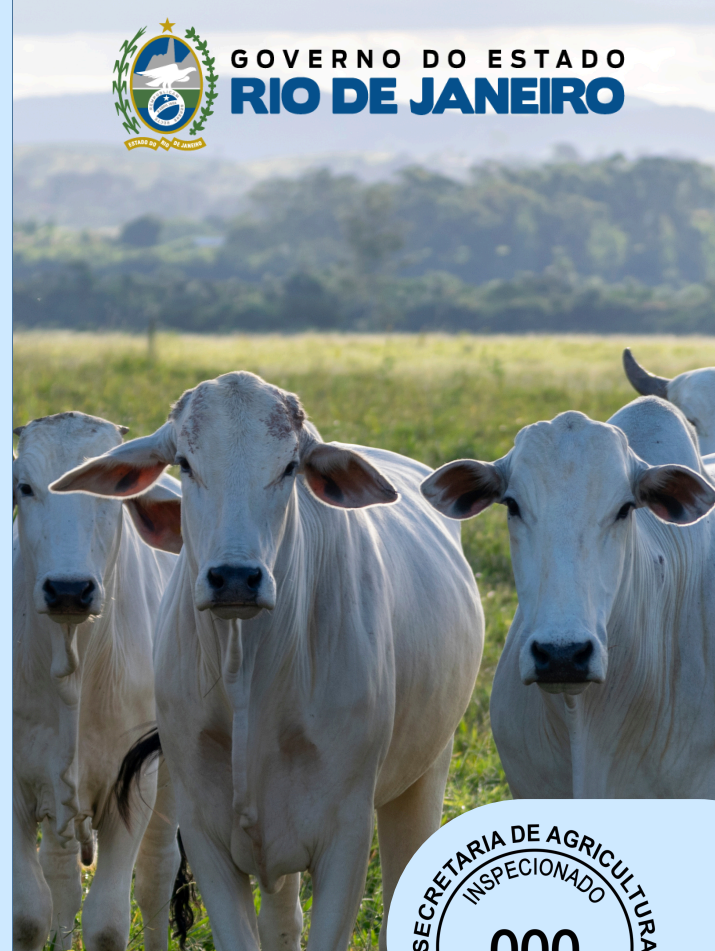
Superintendência de Defesa
Agropecuária

Coordenadoria de Inspeção
de Produtos de Origem
Animal

Coordenação Setorial de
Educação Sanitária



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO



Bem estar animal

Em estabelecimentos de abate

Coordenadoria de Inspeção de
Produtos de Origem Animal -
COOIPOA

O que é bem estar animal?

Bem-estar animal é um estado de conforto físico, mental e fisiológico que permite aos animais exercerem suas atividades próprias da espécie, livres de estresse causado por medo, fome, sede, frio ou calor.

Todos os cuidados com o manejo devem garantir esse bem-estar desde o embarque na propriedade até a insensibilização no abate, sem dor desnecessária.

Os estabelecimentos de abate devem estabelecer e controlar períodos mínimos de jejum e de dieta hídrica aos animais para atender aos critérios de higiene no abate e processamento dos produtos.



Na fazenda

O tempo de jejum e de dieta hídrica dos animais deve ser contado do início do embarque até o momento do abate.

Não é permitido usar instrumentos pontiagudos ou chicotes para manejar os animais durante o embarque, o transporte e o desembarque.



No transporte e desembarque

Animais devem estar sempre acompanhados da Guia de Trânsito Animal (**GTA**).

O veículo deve ser adequado, estar bem conservado e ter capacidade compatível com a lotação, para evitar ferimentos nos animais durante o transporte.

Os animais devem ser desembarcados logo que chegam aos estabelecimentos de abate.



Nos currais

Os currais devem ter piso que não escorregue e sem buracos ou partes fundas. As cercas devem ser fortes e sem partes salientes que possam machucar os animais.

Bebedouros com água limpa e em quantidade suficiente para que, pelo menos, 20% dos animais possam beber ao mesmo tempo.

Não misturar lotes de diferentes origens.

O período de jejum nos bovinos não deve exceder 24 horas.



No momento do abate

Contenção individual e imediata insensibilização.

Proibido o uso da marreta.

É preciso ter um equipamento reserva para a insensibilização, caso o equipamento principal apresente falha.

Legislação

Regulamento Técnico de Manejo Pré-abate, Abate Humanitário e os métodos de insensibilização:

- Portaria SDA/MAPA nº 365 de 16/07/2021
- Portaria SDA/MAPA nº 864 de 31/07/2023

Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA-RJ:

- Decreto RJ nº 49.643 de 26/05/2025

Torna obrigatória a implantação dos **Programas de Autocontrole** a todos os estabelecimentos registrados no SIE/RJ:

- Resolução SEAPA nº 04 de 28/04/2020

