



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO
Departamento de Vigilância e Defesa Sanitária Animal
Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Of. Circular nº 002/2026 DIPOA/DDA/SEAPI.

Porto Alegre, 13 de Outubro de 2026.

Assunto: Procedimentos de higienização e tratamento de estômagos de bovídeos destinados ao consumo humano em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual do Rio Grande do Sul (SIE/RS).

Para:

- Fiscais Estaduais Agropecuários responsáveis pela inspeção local de abatedouros de bovídeos;
- Responsáveis Legais pelos estabelecimentos de abate de bovídeos registrados na DIPOA.

Prezados Senhores (as):

A Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) do Departamento de Vigilância e Defesa Sanitária Animal (DDA) da Secretaria de Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação do Rio Grande do Sul (SEAPI) no uso de suas atribuições;

CONSIDERANDO

- o Decreto Federal nº 9013, de 29 de março de 2017;
- a Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;
- o Decreto Estadual nº 58643, de 27 de fevereiro de 2026;
- a necessidade de estabelecer critérios para o processamento dos estômagos de bovídeos obtidos em estabelecimentos de abate.

ORIENTA:

O tratamento térmico realizado nos estabelecimentos de abate para preparação de miúdos e envoltórios de bovídeos constitui uma etapa tecnológica opcional para a obtenção desses produtos.

Os estômagos destinados ao consumo humano deverão ser submetidos a higienização adequada e a processamento capaz de reduzir riscos de contaminação a níveis aceitáveis, assegurando a sua inocuidade.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO
Departamento de Vigilância e Defesa Sanitária Animal
Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Deverá existir separação física entre as áreas destinadas ao esvaziamento e à limpeza dos estômagos (bucharia suja e bucharia limpa).

O processamento adotado deverá constar nos Programas de Autocontrole do estabelecimento, contemplando a identificação dos perigos controlados pelo processo, os critérios de controle aplicáveis, os procedimentos de monitoramento, o registro dos desvios observados, as ações corretivas pertinentes, a destinação dos produtos envolvidos em situações de desvios e os procedimentos de verificação da eficácia das medidas adotadas.

Os produtos deverão permanecer sob condições adequadas de conservação, observando-se as temperaturas compatíveis com a forma de comercialização adotada.

Os estômagos de bovídeos destinados à alimentação animal deverão ser manipulados, armazenados e expedidos em condições que assegurem sua adequada conservação, previnam a contaminação e a deterioração do produto e mantenham a sua aptidão para a finalidade a que se destinam, devendo ser adotadas medidas para evitar a contaminação cruzada dos demais produtos.

Fica revogado o Memorando nº 005/2022 – GAB/DIPOA/DDA/SEAPDR.

Documento assinado digitalmente
gov.br HENRIQUE HESSEL BUENO
Data: 13/10/2026 10:01:36-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Henrique Hessel Bueno.
Chefe da DIPOA/DDA/SEAPI.
IF 305944801-CRMV/RS 5867