

# Fiscalização e sistema de inspeção de produtos de origem animal

Bruna Loureiro<sup>1</sup>, Igor Luiz, Luan Mozer<sup>1</sup>, Flávia Ferreira Araújo<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Discente no Curso de Medicina Veterinária – Universidade Salgado de Oliveira - Universo – Belo Horizonte/MG – Brasil

<sup>2</sup>Docente no Curso de Medicina Veterinária – Universidade Salgado de Oliveira de Belo Horizonte – Universo BH – Belo Horizonte/MG – Brasil – \*Contato: flavia.araujo@bh.universo.edu.br

## INTRODUÇÃO

Os médicos veterinários que atuam como fiscais agropecuários em Instituições Públicas de âmbito Nacional, Estadual ou Municipal são responsáveis pela fiscalização e inspeção de Produtos de Origem Animal (POA). O Serviço de Inspeção Federal, conhecido mundialmente pela sigla S.I.F. e vinculado ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, é o responsável por assegurar a qualidade de produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis destinados ao mercado interno e externo, bem como de produtos importados. Até receber o carimbo do SIF, o produto atravessa diversas etapas de fiscalização e inspeção, cujas ações são orientadas e coordenadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa), da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA/Mapa). Segundo o Decreto nº 9.013/2017 (Brasil, 2017a), que regulamenta a Lei nº 7.889/1989, para garantir a comercialização de produtos de origem animal em todo território brasileiro é preciso obter um registro ou selo de inspeção, emitido pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF).

## METODOLOGIA

A metodologia está de acordo com os pressupostos da pesquisa qualitativa de levantamento bibliográfico de forma exploratória, os dados foram levantados em artigos científicos, dissertações e teses disponíveis em sites da internet.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Segundo Silva et al. (2021), a Vigilância Sanitária (VISA) acaba se tornando um órgão de fundamental importância para o bom funcionamento da saúde, sua importância é compreendida dentro de seus inúmeros segmentos de atuação e fiscalização, visando proporcionar sempre ambientes adequados, higiênicos e padronizados, com produtos dentro da validade, sem violação e com procedência (GALO; ARNS, 2016). Para Cruz e Schneider (2010), o médico veterinário deve ser inserido em todas as fases da produção industrial, acompanhando as instalações e a forma de manejo dos animais, a qualidade e a segurança alimentar são um dos princípios dos abatedouros regularizados. Para receber o selo de inspeção, o produtor deve se atentar para as condições física e instrumental, que garantam o bem-estar e a comodidade dos animais, causando o menor impacto possível na saúde do animal (SINAN, 2014). De acordo com Dias e Castro (2012), o processo de denúncia, investigação de surtos alimentares, coleta de amostras de preparações e análise dos resultados dos laudos alimentares acaba sendo atribuição da equipe da vigilância, isso ocorre na tentativa de assegurar produtos de qualidade, a maioria dessas atividades é feita de forma educativa (PESSOA; DUARTE, 2011). Para Azevedo (2015), toda ação da vigilância é assegurada por instrumentos operacionais, formulários, legislações, profissionais especializados e apoio jurídico para orientar as ações dentro das constitucionais. Muitas das vezes, ao inspecionar alguns estabelecimentos, é necessário aplicar advertências, infrações e penalidades para os responsáveis (TIGRE et al., 2012). De acordo com Soares et al. (2011), toda vez que um produto é comercializado fora dos padrões de normalidade e segurança alimentar, o estabelecimento é advertido, entre as infrações, pode-se destacar a venda de produtos vencidos, com embalagens violadas e falta de alvarás dentro do estabelecimento. Partindo desse pressuposto, a inspeção de POA acaba se tornando obrigatória pela segurança do produto final ao consumidor (SANTOS, 2003). Segundo Marra et al. (2017), a inspeção dos locais que produzem alimentos de origem animal deve seguir pilares básicos como a observação da carcaça, vísceras, órgãos e avaliação do animal, em geral, fazendo a identificação de todos os membros: cabeça, órgãos e carcaça (SOARES et al., 2014). Analisar partes do animal (vísceras e carcaças) facilita a compreensão de patologias ou agentes patológicos mais comuns naquela região, possibilita estimar uma perda econômica e criar métodos de prevenção dessas condenações, ao conhecer os principais problemas que estão ocasionando prejuízos serão criadas ações de combate que podem ser de nível matadouro, frigorífico ou produtor (PEREIRA, 2011).

Figura 01



Figura 01: selos de certificação

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao decorrer do trabalho, ficou evidente a importância do médico veterinário para acompanhar o processo de fabricação e comercialização dos produtos de origem animal, pois, por muito tempo, havia uma grande preocupação com a origem do produto que estava sendo ofertado para o cliente, e, com a introdução desse profissional no mercado de trabalho, vários programas higiênicos-sanitários foram criados.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- SERVIÇO de Inspeção Federal (SIF). [S. l.], 29 nov. 2016. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/sif>. Acesso em: 15 nov. 2022.
- SILVA, Hellen Lopes; ALMEIDA, Thamara Venâncio de. Abate clandestino de bovinos: Uma reflexão sobre os riscos à saúde pública. Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento. Ano 06, Ed. 02, Vol. 11, pp. 139-170. Fevereiro de 2021
- GALO, B.M.F.; ARNS, E.M.C. Legislação Pertinente ao Médico Veterinário Responsável Técnico na Indústria da Carne: Frigoríficos. Revista Eletrônica Biotecnologia, Biotecnologia e Saúde, v. 6, n. 15, p. 155-157, 2016.
- CRUZ, F.; SCHNEIDER, S. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. Revista Brasileira de Agroecologia, [s. l.], v. 5, n. 2, p. 22-38, 2010.
- SINAN. Sistema de Informação de Agravos de Notificação. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica, Coordenação Geral de Vigilância das Doenças Transmissíveis. Brasília, 2014.
- TIGRE, J.S.; LEITE, P.A.G.; DIAS, R.C. Principais causas de condenação de rins de bovinos que foram abatidos no Matadouro Municipal de Itabuna, Bahia. PUBVET, Londrina, V. 6, N. 24, Ed. 211, Art. 1409, 2012.
- AZEVEDO, E. O ativismo alimentar na perspectiva do locavorismo. Ambiente & Sociedade, São Paulo, v. 18, n. 3, p. 81-98, 2015.
- PESSOA, F.F.; DUARTE, K.M.R. Qualidade da carne bovina: processo de abate e contaminação causada por Escherichia coli. PUBVET, v. 5, p. Art. 1238-1244, 2011.
- SOARES, N.F.F.; SILVA, D.F.P.; CAMILLOTO, G.P.; OLIVEIRA, C.P.; PINHEIRO, N.M.; MEDEIROS, E.A.A. Uso de revestimento comestível e conservação pós- 56 colheita de goiaba. Revista Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal, p. 281 - 289, 2011.
- SANTOS FILHO, Roberto Lemos. Proibição de venda de carne bovina contaminada por anabolizante: ação civil pública contra a União. Jus Navigandi, Teresina, v. 8, n. 62, fev. 2003.
- MARRA, G.C. et al. Avaliação dos riscos ambientais na sala de abate de um matadouro de bovinos. Saúde em Debate, v. 41, p. 175-187, 2017.
- SOARES, L.S. et al. Microbiologia da carne bovina “in natura” comercializada nas feiras livres do recôncavo baiano. Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal, v. 8, n. 3, p. 185-197, 2014.

13. PEREIRA, Arisa Mandarino Pereira. Causes of carcasses and organs of cattle in slaughterhouses under SIF in Maranhão state, Brazil: historical trend and economic losses. 2011.