

# INSPEÇÃO SANITÁRIA EM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL PROMOVENDO A SAÚDE PÚBLICA

Paola Oliveira Dutra<sup>1</sup>, Samara Cristiane de Paulo<sup>2</sup>, Flávia Ferreira Araújo<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Discente no Curso de Medicina Veterinária – Universidade Salgado de Oliveira - Universo – Belo Horizonte/MG – Brasil – \*Contato: popooliveiraa13@gmail.com

<sup>2</sup>Discente no Curso de Medicina Veterinária – Universidade Salgado de Oliveira - Universo – Belo Horizonte/MG – Brasil – \*Contato: samara-cristiane@outlook.com

<sup>3</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](mailto:flavia.araujo@bh.universo.edu.br)

## INTRODUÇÃO

Nos últimos tempos, a Medicina Veterinária, vem pesquisando e dedicando vários estudos com ligação direta em relação a saúde pública e, inspeção de alimentos e derivados de animais. Estes por sua vez, tem total relação com doenças zoonóticas, uma vez que, alguns patógenos encontrados neles, em contato com as pessoas, podem disseminar várias doenças. Portanto, esse estudo técnico vem de forma informativa, para auxiliar o entendimento e compreensão de como a inspeção é importante para a sociedade e como fraudes estão tão ligadas na adulteração de alimentos de origem animal.

## METODOLOGIA

O estudo técnico foi baseado na metodologia de artigos científicos, publicados por alunos e universidades, sendo um dos estudos baseado em monografia, utilizando técnicas qualitativas e quantitativas, visando pesquisas, normatização do RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal), operação com Procon Estadual, Procon Municipal e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e programas de qualidades, para certificar a utilização e garantia dos programas.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa foi baseada na publicação da notícia em que constataram, através de análises laboratoriais, a presença de coliformes fecais, além de alteração na fabricação do produto segundo decreto do RIISPOA, na manteiga da marca “Real da Fazenda”. A manteiga estava sendo comercializada normalmente em mercados e supermercados. As pessoas que compraram manteigas da marca Fazenda Real puderam solicitar a devolução dos valores. Além disso, puderam também solicitar a reparação dos danos causados, independente do consumo do produto. Vale dizer que, a identificação de alteração e qualquer patógeno nos produtos de origem animal podem causar grandes danos à população, pois isto está ligado diretamente à saúde pública, uma vez que pode ser causa de grande disseminação de doenças para a população. Isto pois, os microrganismos causadores de doenças alimentares podem ser transmitidos aos humanos a partir de fezes contaminadas, pelos dedos de manipuladores de alimentos com hábitos de higiene insatisfatórios, por insetos voadores ou rasteiros e também pela água contaminada. Portanto, é muito importante que empresas produtoras de alimentos de origem animal adotem todas as normas cabíveis, levando em consideração a higiene básica e todos os regulamentos propostos. Dessa forma, o que contribui muito para a empresa obter um melhor controle sanitário, são os programas de higiene como: Procedimento Operacional Padrão - POP, Sistema Brasileiro de Inspeção - SISB, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - HACCP. Além disso, o controle sanitário é de tamanha importância que, hoje, faz parte das normas de segurança alimentar, e controle de qualidade segundo o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA. Os produtos da marca Real da Fazenda em situação irregular que foram apreendidos em operação do Procon Estadual, Procon Municipal e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), em Uberaba, possuía gordura vegetal que foi alterada, com a finalidade de diminuir gastos financeiros e propor rendimento maior ao produto. A manteiga tem gordura animal, já a margarina, a gordura é vegetal (pode ser óleo de palma, de palmiste, de soja).

As alterações desses produtos, como já citado anteriormente, causam transtornos e perigo para a população, ressaltando também que, quaisquer alterações na composição do produto, não seguindo as normas cabíveis, são consideradas crimes.

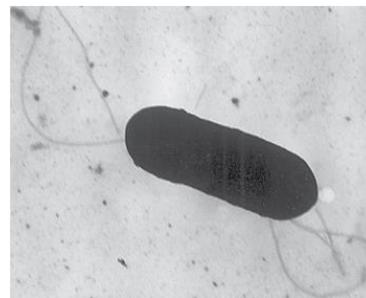


Figura 1: *Listeria monocytogenes* (Fonte: revista-fi.com).

A *L. monocytogenes*, facilmente encontrada no solo contaminado, é bastante resistente aos efeitos deletérios do congelamento e secagem. Sua capacidade de crescer em baixas temperaturas permite multiplicação até em alimentos refrigerados, sendo responsável por infecções oportunistas, infectando, preferencialmente, indivíduos com o sistema imunológico fragilizado, incluindo mulheres grávidas, recém-nascidos e idosos.

A cada 1% das amostras de coliforme fecais analisadas, cerca de 94% portam essa bactéria. Essa, pode causar vários danos para a saúde, uma vez que, a imunidade da pessoa esteja prejudicada. Importante salientar que, a marca “Real da Fazenda” se dispôs a ressarcir todo o dano que o consumidor adquiriu após o consumo do produto que foi detectado presença de coliformes fecais, tanto danos financeiros quanto danos à saúde do consumidor, pois uma vez esmaecido, ele pode ter sérios problemas com a multiplicação desses patógenos em seu organismo. Os sinais clínicos incluem diarreia, náusea, dor abdominal, febre branda, calafrios e, algumas vezes, vômitos, dor de cabeça e fraqueza. O período de incubação antes da manifestação dos sinais é de cerca de 16 a 72 horas.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Analisando a pesquisa, as considerações a serem feitas são sugestões aos órgãos fiscalizadores: que aumentem a exigência de regularização, com a fiscalização das licenças nos programas de controle sanitário e que os produtores tenham como obrigação encaminhar análises laboratoriais periodicamente, evitando fraudes e contaminação por patógenos que apresentem perigo à saúde dos consumidores.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1 - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO. **Programa Nacional de Controle de Patógenos – PNCP**. Disponível em: [www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/controle-de-patogenos/](http://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/controle-de-patogenos/). Acesso em: 15 de novembro de 2022.
- 2 – FOOD INGREDIENTES BRASIL. **Microorganismos causadores de doenças de origem alimentar**. Disponível em: [https://revista-fi.com/upload\\_arquivos/201606/2016060538412001465235849.pdf](https://revista-fi.com/upload_arquivos/201606/2016060538412001465235849.pdf). Acesso em: 15 de novembro de 2022.
- 3 – JACOB, Michelle; AZEVEDO, Elaine. **Inspeção sanitária de produtos de origem animal: O debate sobre a qualidade de alimentos no Brasil**. Disponível em: <https://www.scielo.org/article/sausoc/2020.v29n4/e1906877/>. Acesso em: 15 de novembro de 2022.
- 4 – TV INTEGRAÇÃO. **Com bactérias fecais e gordura vegetal, mais de uma tonelada de manteiga é apreendida em Uberaba**. Disponível em: <https://g1.globo.com/mg/triangulo-mineiro/noticia/2022/10/28/com-bacterias-fecais-e-gordura-vegetal-mais-de-uma-tonelada-de-manteiga-e-apreendida-em-uberaba.ghtml>. Acesso em: 15 de novembro de 2022.