

Atuação do médico veterinário na inspeção de alimentos de origem animal

Milena Azevedo¹, Diego Ferreira¹; Letícia Estevam²

¹Discente do Curso de Medicina Veterinária – Universidade Salgado de Oliveira de Belo Horizonte -Universo – Belo Horizonte/MG – Brasil

¹Discente do Curso de Medicina Veterinária – Universidade Salgado de Oliveira de Belo Horizonte - Universo – Belo Horizonte/MG – Brasil

²Docente do Curso de Medicina Veterinária – Universidade Salgado de Oliveira de Belo Horizonte - Universo – Belo Horizonte/MG – Brasil

INTRODUÇÃO

Diferentemente do que muitas pessoas imaginam, o trabalho do médico veterinário vai além do tratamento de animais de companhia, e a sua atuação é essencial na cadeia de produção dos alimentos que chegam à mesa dos consumidores.

Ao preservar a saúde e bem-estar dos animais e assegurar a produtividade dos rebanhos, ele diminui o risco da transmissão de doenças ao homem e controla as condições de higiene em produtos destinados à alimentação, o que faz deste profissional um sanitarista por excelência.

É de responsabilidade do médico veterinário obter a qualidade e a segurança dos alimentos, e isso inicia-se ainda na fazenda, com o nascimento do animal, e segue por todos os processos de ante e *post mortem*, como nutrição alimentar, controle sanitário dos animais e do ambiente em que são criados, abate, manipulação, conservação, acondicionamento, embalagem, transporte, depósito e rotulagem.

METODOLOGIA

Realizar uma pesquisa bibliográfica sobre a regulamentação de inspeção de produtos de origem animal. Para isso foram feitas buscas em materiais como o Regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e na Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal da UNIFESP. As palavras-chave utilizadas foram: Inspeção, Produto de origem animal; Médico Veterinário.

RESUMO DO TEMA

De modo geral, o RIISPOA (BRASIL, 2017) determina a inspeção e a fiscalização de todos os animais destinados ao abate, assim como da carne, pescado, leite, ovos, produtos de abelhas e seus respectivos derivados, comestíveis ou não.

As ações de inspeção devem ser aplicadas em todas as etapas da cadeia alimentar, sob o ponto de vista industrial e sanitário: na inspeção ante e post mortem dos animais, ou seja, antes e após o abate, quando aplicável, de acordo com a espécie animal. Uma vez que os alimentos foram recebidos em conformidade com os padrões técnicos legais, o médico-veterinário acompanha e realiza as atividades de inspeção para garantir um alimento seguro.

O fato é que estes tipos de fiscalizações visam identificar problemas, contudo, a garantia de que o alimento está apto para consumo depende da responsabilidade do médico-veterinário aplicar preceitos de boas práticas agropecuárias.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Para garantir que os produtos de origem animal cheguem à mesa do consumidor em condições adequadas ao consumo, diversos procedimentos devem ser seguidos rigorosamente para garantir a segurança alimentar. Os veterinários também são responsáveis por garantir que o produto acabado chegue ao consumidor em condições sanitárias e higiênicas adequadas. Acredita-se que muito poucas pessoas entendem o papel do veterinário na inspeção de produtos de origem animal. É muito importante que todos entendam que a prática veterinária é essencial para garantir o controle quando necessário para comercializar carne de alta qualidade e outros produtos de origem animal para os consumidores. A também planeja demonstrar ao público que os produtos de origem animal são seguros para consumo e provêm das rígidas medidas de higiene animal da na fazenda, durante o abate e durante a distribuição de alimentos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952.** Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 07 jul. 1952. crmvsp.gov.br/da-fazenda-ao-garfo-a-importancia-do-medico-veterinario-na-inspecao-alimentar/
- revistaveterinaria.com.br/inspecao-de-alimentos-de-origem-animal/
- CALDARA, Fabiana Ribeiro et al. Propriedades físicas e sensoriais da carne suína PSE. Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal, [S.L.], v. 13, n. 3, p. 815- 824, set. 2012. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1519-99402012000300019>.