

ATUANDO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - RELATO DE ATIVIDADES

VICTORIA DA PORCIÚNCULA DOS SANTOS¹; EVERTON FAGONDE DA SILVA²; ÂNGELA LEITZKE CABANA³;

EDUARDA HALLAL DUVAL⁴:

¹Universidade Federal de Pelotas – medvetvictoriaporci@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – efsilva@ufpel.edu.br

³Serviço de Inspeção Municipal de Pelotas – cabanaangela@gmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – eduardahd@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

No contexto da fiscalização de alimentos, os Médicos Veterinários desempenham um papel fundamental como fiscais agropecuários em diferentes esferas da administração pública – nacional, estadual ou municipal. Entre suas atribuições estão a inspeção e a fiscalização de Produtos de Origem Animal (POA), garantindo que estes cheguem ao consumidor de forma segura e com qualidade. No âmbito municipal, por exemplo, a responsabilidade está a cargo do Serviço de Inspeção Municipal, cujas ações buscam assegurar a inocuidade dos alimentos e o cumprimento das normas estabelecidas tanto pela legislação vigente (Brasil, 2024) quanto pelas Boas Práticas de Fabricação (BPF) adotadas pelas indústrias (Brasil, 2002).

O projeto de ensino Atuando em Ciência e tecnologia de produtos de origem animal tem como finalidade aproximar os acadêmicos ao longo do curso de graduação com a área, bem como proporcionar vivências dos participantes com as rotinas do serviço oficial de inspeção. Isso é de fundamental importância em função da necessidade de produção de alimentos seguros, com qualidade higiênico-sanitária, em conformidade com as demandas dos consumidores e com a legislação vigente. Com isso, enriquece o conhecimento dos acadêmicos e os prepara para a atuação profissional.

O presente trabalho tem como objetivo descrever as atividades desenvolvidas através da participação nesse projeto, junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Pelotas, RS, entre os dias 30 de abril e 12 de setembro de 2025, período em que foram cumpridas 6 horas semanais, às sextas-feiras. Teve como finalidade a vivência prática no acompanhamento da rotina de inspeção municipal, permitindo o contato direto com os procedimentos de fiscalização, a aplicação da legislação específica e a atuação conjunta com profissionais experientes da área, contribuindo assim para a formação acadêmica e profissional em Medicina Veterinária.

2. ATIVIDADES REALIZADAS

No decorrer do período de vivência foram realizadas atividades em abatedouros frigoríficos habilitados para o abate de espécie bovina, ovina e suína, no âmbito do Serviço de inspeção Municipal, no município de Pelotas. Dentre as atividades realizadas estavam as responsabilidades diárias do médico veterinário,

que incluíam: liberação de abate, inspeção ante mortem, inspeção post mortem, todo o processo do abate (fluxograma), controle de qualidade, avaliação da documentação e relatórios.

A inspeção ante mortem consiste na avaliação clínica e comportamental dos animais ainda em vida, antes do abate, realizada pelo médico veterinário fiscal. Nessa etapa são observadas as condições gerais de higiene e manejo, o estado nutricional, o comportamento, a locomoção, além da presença de secreções, lesões ou sinais clínicos compatíveis com enfermidades, especialmente zoonoses. A partir dessa avaliação, os animais podem ser aprovados para o abate normal, encaminhados para abate de emergência, segregados para observação ou, em casos graves, condenados (BRASIL, 2017). Após, o médico veterinário fiscal segue para a sala de abate e seus anexos, onde procede à avaliação e à liberação do processo. Nesse momento, é realizada a verificação dos Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO), registrando em planilha específica se cada item encontra-se em conformidade ou não conformidade com os critérios estabelecidos (BRASIL, 2020). Durante as inspeções, são verificadas as temperaturas dos esterilizadores de facas e serras, que devem atingir no mínimo 85 °C (RIO GRANDE DO SUL, 2017). Também é realizada a medição do teor de cloro na água em pontos estratégicos do estabelecimento, utilizando-se um kit específico. Os resultados devem indicar concentrações de cloro residual livre entre 0,2 mg/L e 5 mg/L (BRASIL, 2022). Além disso, são avaliadas as câmaras frias que serão utilizadas no dia do abate, garantindo que estejam limpas, sem acúmulo de água e livres de sujeira.

Durante o período, também foi acompanhada a inspeção post mortem dos animais abatidos, junto aos auxiliares de inspeção, com o objetivo de avaliar corretamente as carcaças, vísceras, órgãos e linfonodos, garantindo que as carcaças recebam o destino apropriado conforme as normas sanitárias vigentes. Nessa inspeção, são avaliados cabeça e língua, trato gastrointestinal, fígado, pulmão, coração e rins, assim como a carcaça como um todo.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A vivência profissional junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Pelotas possibilitou a ver a prática em todas as etapas da fiscalização de Produtos de Origem Animal, incluindo inspeção ante mortem, inspeção post mortem e verificação de PPHO. A experiência permitiu compreender a importância do Médico Veterinário na garantia da inocuidade, qualidade e segurança dos alimentos, bem como a aplicação da legislação vigente e das normas técnicas em situações reais.

Durante a inspeção pós mortem, foram presenciadas lesões rotineiramente encontradas, como fasciolose e hidatidose no fígado; aspiração por sangue e enfisema no pulmão; além de isquemia e congestão nos rins. Nesses casos, o auxiliar de inspeção, ao identificar as alterações, procedia ao descarte dos órgãos acometidos e realizava o devido registro no quadro de lesões, para posterior anotação na ficha oficial de inspeção post mortem (BRASIL, 2017). Além desses achados, foi registrado um caso de actinobacilose e um caso de actinomicose em diferentes animais, ambos levando à condenação do conjunto língua e cabeça (BRASIL 2017).

O contato com profissionais experientes contribuiu para o desenvolvimento de competências técnicas, registro adequado de informações e tomada de decisões fundamentadas nos achados sanitários. Dessa forma, esta vivência

reforçou a relevância da fiscalização municipal como instrumento de proteção à saúde pública e segurança alimentar.

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o **Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos**. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, 2002.

BRASIL. Decreto nº 6.949, de 13 de novembro de 2024. Regulamenta a Lei Municipal nº 6.643, de 19 de outubro de 2018, que institui o **Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM do Município de Pelotas, e dá outras providências**. *Revogado pelo Decreto nº 7.052/2025*. Diário Oficial da União. Pelotas, RS, 2024.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 53.848 de 21 de dezembro de 2017. **Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal – RIISPOA**. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Brasília, DF, 2017.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. **Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal – RIISPOA**. Diário Oficial da União. Brasília, 2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Ofício-Circular nº15 de 02 de maio de 2022. Assunto: **Água de abastecimento. Produtos de Origem Animal**. Verificação Oficial. Diário Oficial da União. Brasília, 2022.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural. Decreto nº 53.848 de 21 de dezembro de 2017. Regulamenta a Lei nº 15.027, de 21 de agosto de 2017, que dispõe sobre **a inspeção e a fiscalização dos produtos de origem animal no Estado do Rio Grande do Sul**. Diário Oficial da União. Porto Alegre, 2017.