



**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA**

**FACULDADE DE AGRONOMIA E MEDICINA VETERINÁRIA**

---

**Relatório de Estágio Obrigatório realizado na Diretoria de  
Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal – DIPOVA**

Áquila da Silva Lisboa

**Orientadora:** Prof. Dr<sup>a</sup>. Ligia Maria Cantarino da Costa

BRASÍLIA  
DEZEMBRO/ 2019



**ÁQUILA DA SILVA LISBOA**

---

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO REALIZADO NA  
DIRETORIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL  
E ANIMAL – DIPOVA**

Trabalho de conclusão de curso de graduação em Medicina Veterinária apresentado junto à Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária da Universidade de Brasília.

**Orientadora:** Prof. Dr<sup>a</sup>. Ligia Maria Cantarino da Costa

BRASÍLIA  
DEZEMBRO/ 2019

## Ficha catalográfica

dr da Silva Lisboa, Áquila  
Relatório de Estágio Obrigatório realizado na Diretoria de  
Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal - DIPOVA /  
Áquila da Silva Lisboa; orientador Lígia Maria Cantarino  
da Costa. -- Brasília, 2019.  
31 p.

Monografia (Graduação - Medicina Veterinária) --  
Universidade de Brasília, 2019.

1. Produtos de origem animal. 2. Fiscalização. 3.  
Qualidade. 4. Segurança. I. Cantarino da Costa, Lígia Maria,  
orient. II. Título.

## Cessão de direitos

Nome do Autor: Áquila da Silva Lisboa

Título do Trabalho de Conclusão de Curso: Relatório de Estágio Obrigatório realizado na Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal – DIPOVA

Ano: 2019

É concedida à Universidade de Brasília permissão para reproduzir cópias desta monografia e para emprestar ou vender tais cópias somente para propósitos acadêmicos e científicos. O autor reserva-se a outros direitos de publicação e nenhuma parte desta monografia pode ser reproduzida sem a autorização por escrito do autor

---

Áquila da Silva Lisboa

**FOLHA DE APROVAÇÃO**

Nome do Autor: LISBOA, Áquila da Silva

Título: Relatório de Estágio Obrigatório realizado na Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal – DIPOVA

Trabalho de conclusão do curso de graduação em Medicina Veterinária apresentado junto à Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária da Universidade de Brasília.

Aprovado em: 12 de dezembro de 2019

Banca examinadora:

Profa. Dra. Ligia Maria Cantarino da Costa

Instituição: Universidade de Brasília

Julgamento: aprovada Assinatura: 

Profa. Dra. Ângela Patrícia Santana

Instituição: Universidade de Brasília

Julgamento: aprovada Assinatura: 

Profa. Dra. Simone Perecmanis

Instituição: Universidade de Brasília

Julgamento: Aprovada Assinatura: 

## AGRADECIMENTOS

Primeiramente a Deus, o grande autor da vida, que antes de tudo e de todos me capacitou, e por meio de sua graça me concedeu tal conquista.

Aos meus pais, Isaias e Maria, por todo amor, oportunidade, ensinamento, compreensão e carinho.

As amigas feitas durante a graduação, em especial a Gisely, Laura, Rita e Greiciane (*in memoriam*). São amigas que levarei para a vida inteira.

A professora Lígia, por ser tão acessível e paciente.

Aos servidores da DIPOVA, por toda atenção, oportunidade e conhecimento compartilhado.

À Universidade de Brasília e aos professores da FAV que, de diferentes formas, contribuíram para minha formação.

## SUMÁRIO

<b>Lista de Figuras .....</b>	<b>vii</b>
<b>Lista de Abreviaturas .....</b>	<b>viii</b>
<b>Resumo .....</b>	<b>ix</b>
<b>Abstract.....</b>	<b>x</b>
<b>1. Introdução .....</b>	<b>1</b>
<b>2. Inspeção de Produtos de Origem Animal no Brasil .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Secretaria de Estados da Agricultura e Abastecimento e Desenvolvimento Rural- SEAGRI.....</b>	<b>5</b>
<b>3.1 Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal .....</b>	<b>6</b>
<b>3.1.1 Processo de fiscalização e inspeção no estabelecimento .....</b>	<b>9</b>
<b>4. Observações durante acompanhamento ao serviço de fiscalização e inspeção.....</b>	<b>11</b>
<b>4.1 Condição Higiênico Sanitária e Manutenção do Ambiente.....</b>	<b>11</b>
<b>4.2 Produtos de Origem Animal Provenientes de Estabelecimentos com Selo SIE e SIM.....</b>	<b>14</b>
<b>4.3 Inspeção em Abatedouro Frigorífico SISBI .....</b>	<b>15</b>
<b>5. Considerações finais .....</b>	<b>18</b>
<b>6. Referências.....</b>	<b>19</b>

**LISTA DE FIGURAS**

<b>Figura 1</b> - Selo do Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal e Selo SISBI, respectivamente.....	4
<b>Figura 2</b> - Organograma Secretaria de Agricultura do Governo do Distrito Federal. ....	5
<b>Figura 3</b> - Distribuição de estabelecimentos registrados na DIPOVA quanto a sua classificação até setembro de 2019 .....	7
<b>Figura 4</b> - Vistoria final para concluir registro em uma fábrica de produtos cárneos. ....	8
<b>Figura 5</b> - Selo Serviço de Inspeção Distrital .....	9
<b>Figura 6</b> - Produtos de limpeza e objetos em desuso na área de manipulação de alimentos. ....	12
<b>Figura 7</b> - Estabelecimento em condição precária de higiene.....	13
<b>Figura 8</b> - Pescado com selo do SIM.....	15
<b>Figura 9</b> - Inspeção <i>post-mortem</i> .....	16

## LISTA DE ABREVIATURAS

- APPCC** - Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
- BPF** - Boas Práticas de Fabricação
- CEASA** - Centrais de Abastecimento de Brasília
- CIP** - Controle integrado de pragas
- DIFIT** - Diretoria de Fiscalização de Trânsito
- DIPOA** - Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal
- DIPOVA** - Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal
- DISAF** - Diretoria de Sanidade Agropecuária e Fiscalização
- DTA** - Doenças transmitidas por alimentos
- EMATER** - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
- GEINSP** - Gerência de Inspeção Animal
- GESQ** - Gerência de Segurança e Qualidade Alimentar
- LACEN** - Laboratório Central de Saúde Pública do Distrito Federal
- MAPA** - Ministério da Agricultura Abastecimento e Pecuária
- OMS** - Organização Mundial de Saúde
- PAC** - Programa de Autocontrole
- PPHO** - Procedimentos Padrão de Higiene Operacional
- PSO** - Procedimentos sanitários operacionais
- RIISPOA** - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
- SDA** - Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal
- SEAGRI** - Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento Rural
- SID** - Serviço de Inspeção Distrital
- SIE** - Serviço de Inspeção Estadual
- SIF** - Serviço de Inspeção Federal
- SIM** - Serviço de Inspeção Municipal
- SISBI** - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária
- SUASA** - Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária
- SUS** - Sistema Único de Saúde

## RESUMO

Atualmente, há grande preocupação com a qualidade dos alimentos e com os riscos que eles podem acarretar à saúde. Produtos de origem animal tem importante papel em doenças transmitidas por alimentos se não respeitadas as condições higiênico-sanitárias em sua manipulação, no transporte, na distribuição e na estocagem. Para que estabelecimentos elaboradores e manipuladores de produtos de origem animal ofereçam um alimento sem risco à saúde do consumidor, é necessário seguir medidas sanitárias rigorosas na manutenção de todo processo de produção. Nesse contexto, a fiscalização e inspeção de produtos de origem animal, por meio do Serviço Oficial, se torna um fator essencial para orientar e garantir que medidas de segurança alimentar sejam seguidas. O estágio supervisionado foi realizado na Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal. Este relatório descreve as principais atividades acompanhadas durante o exercício de fiscalização e inspeção em agroindústrias e nos entrepostos de produtos de origem animal do Distrito Federal.

**Palavras-chaves:** Fiscalização, inspeção, produtos de origem animal, qualidade, segurança.

## ABSTRACT

There is a great deal of concern currently about the quality of food and the risks it might cause to health. The food from animal there an important role in foodborne diseases if they are not respected as hygienic-sanitary conditions in their manufacturing, transportation, distribution and storage. For manufacturers and handlers of products of animal origin to offer a food without risk to consumer health, strict sanitary measures must be followed to maintain the entire production process. In this context, an inspection of animal products through the Official Service becomes an essential factor in guiding and ensuring that food safety measures are followed. The supervised internship was held at the Plant and Animal Product Inspection Board. This report describes the main activities followed during the inspection exercise in agro-industries and in the slaughter houses of animal products of the Federal District.

**Key words:** Inspection, animal products, quality, security.

## 1. INTRODUÇÃO

Este trabalho é o relatório final da disciplina Estágio Supervisionado, destinada a alunos do décimo período do curso de Medicina Veterinária e requisito para a obtenção do grau de Médico Veterinário em atendimento à Resolução CNE/CES de 18 de fevereiro de 2003. Tal disciplina constitui-se em um estágio de 480 horas, atribuídas em seis créditos e em local previamente combinado com o professor orientador.

O estágio obrigatório foi realizado na Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal (DIPOVA), pertencente à subsecretaria de Defesa Agropecuária (SDA) que é diretamente subordinada à Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento Rural (SEAGRI). A SEAGRI, juntamente com suas subsecretarias, localiza-se no Parque Estação Biológica - Asa Norte Brasília/DF.

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) têm se configurado como um crescente problema de saúde pública e econômico em todo o mundo (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2019). A ocorrência dessas doenças está relacionada a diversos fatores, entre eles a contaminação de alimentos através de agentes químicos e físicos ou de agentes biológicos. Sendo a contaminação de natureza biológica, considerada a mais importante para a saúde pública, atribuída às bactérias, vírus, fungos e parasitas (BRASIL, 2010).

Produtos de origem animal tem importante papel nessas doenças. Segundo dados do Ministério da Saúde (2010), alimentos de origem animal estão entre os maiores responsáveis por surtos das doenças transmitidas por alimentos no Brasil. Na maioria das vezes, ocorrem em decorrência de falhas múltiplas observadas em serviços de alimentação, principalmente na questão da higiene (FARIA et al., 2012). De acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS), mais de 60% dos casos de doenças de origem alimentar decorrem do descuido higiênico sanitário de manipuladores, das técnicas inadequadas de processamento dos alimentos, e da deficiência de higiene da estrutura física, de utensílios e de equipamentos (WHO, 2010).

Contudo, a melhoria das condições higiênico-sanitárias por meio da implementação das boas práticas de produção, de fabricação, uso de programas de controle da qualidade na indústria de alimentos durante o transporte, armazenamento, processamento e distribuição, cada vez mais seguros e sistemáticos, estão minimizando o aparecimento de enfermidades comuns de origem alimentar às populações (ALVES & PINHEIRO, 2007). Isso se deve, em parte, por ações de fiscalização e inspeção, desde o início da sua cadeia produtiva até sua comercialização, sobre estabelecimentos que produzem ou manipulem alimentos.

No Distrito Federal, na área agropecuária, a SEAGRI, por intermédio da DIPOVA, é a responsável por realizar as ações de fiscalização, auditoria e inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos, com o objetivo de garantir a proteção da saúde da população e a identidade, a qualidade e a segurança higiênico-sanitária dos produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos destinados ao consumo humano (DISTRITO FEDERAL, 2017).

Este relatório tem como objetivo relatar a experiência durante o período de estágio, que ocorreu de agosto a novembro de 2019, no serviço de fiscalização e inspeção, acompanhado dos analistas e técnicos agropecuários da DIPOVA.

## **2. INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO BRASIL**

A Inspeção de Produtos de Origem Animal está orientada para a preservação da saúde pública, por meio da inocuidade alimentar e para a defesa do consumidor, assegurando a integridade dos produtos. Para isso, faz-se necessário um acompanhamento deste produto desde o início de sua cadeia produtiva (nascimento do animal) até a industrialização, envolvendo a transformação da matéria prima em alimento, seu armazenamento, transporte, comércio e consumo (GOMIDE et al., 2006). Nesse sentido, serviços de inspeção e fiscalização possuem importante papel para garantir a qualidade dos alimentos ofertados à população.

A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal foi instituída pelo governo brasileiro com a publicação da Lei 1.283, de 18 de dezembro de 1950, quando ficou a cargo do Ministério da Agricultura Abastecimento e Pecuária (MAPA), a fiscalização de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, dos animais destinados ao abate, seus produtos e subprodutos.

Com a Constituição de 1988, o controle de alimentos passa também a ser incluído entre as competências do Sistema Único de Saúde (SUS), gerando um conflito de atribuições com o Ministério da Agricultura. Assim, em 1989, com a promulgação da Lei n.º 7.889, são reiteradas as competências do Ministério da Agricultura, ficando sob responsabilidade dos órgãos do Ministério da Saúde, por intermédio da Vigilância Sanitária, a fiscalização no comércio varejista

Atualmente, no MAPA, é de responsabilidade da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), coordenar e normatizar instrumentos legais que garantam a qualidade e a segurança dos produtos de origem animal (POA), realizando, por meio do Serviço de Inspeção Federal (SIF), a inspeção da adequação sanitária, da capacidade tecnológica e das especificidades dos produtos destinados a circulação interestadual e à exportação. Para tanto, tem-se como base o preconizado no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), disposto no Decreto n° 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei n° 1.283, de 18 de dezembro de 1950.

Vale ressaltar que a fiscalização de produtos de origem animal no país, no âmbito agropecuário, não é de responsabilidade apenas do MAPA. A Lei Federal nº 7.889/89, prevê aos estados e municípios a competência da inspeção higiênico-sanitária e tecnológica de produtos e subprodutos de origem animal, cada qual possuindo requisitos técnicos e normativas legais específicas. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) permite a comercialização do produto somente no município onde está instalada a agroindústria; o Serviço de inspeção Estadual (SIE) permite a comercialização em todos os municípios dentro do seu Estado de origem (Figura 1).

Para que diferentes serviços de inspeção alcancem os mesmos objetivos de inocuidade e segurança alimentar, levando em consideração a interface entre a saúde humana e as ações de vigilância e defesa sanitária dos animais, foi criado o Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA), por meio da Lei 8.171 de 1991, atualizada pela Lei 9.712 de 1998. Para operacionalizar esse sistema surge, com a publicação do Decreto 5.741 de 2006, o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária (SISBI) (Figura 1) permitindo aos estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção dos estados, do Distrito Federal e dos municípios a comercialização de seus produtos em todo território nacional, sendo a adesão em caráter voluntário.



Figura 1 - Selo do Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal e Selo SISBI, respectivamente. Fonte: Ministério da Agricultura

### 3. SECRETARIA DE ESTADOS DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO E DESENVOLVIMENTO RURAL- SEAGRI

No Distrito Federal, o Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, fica a cargo da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento Rural (SEAGRI), cuja estrutura contempla cinco Subsecretarias, e suas empresas vinculadas, a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER), com o papel da transferência de conhecimento e de tecnologias, e as Centrais de Abastecimento de Brasília (CEASA), que contribui para a segurança alimentar e nutricional do Distrito Federal.

Dentre as Subsecretarias (Figura 2), compete à Subsecretaria de Defesa Agropecuária (SDA), entre diversas outras funções, dirigir a elaboração, acompanhamento e avaliação de planos, programas e projetos, referentes à inspeção e sanidade animal e vegetal (BRASIL, 2018). Essas funções distribuídas entre a Diretoria de Sanidade Agropecuária e Fiscalização (DISAF); Diretoria de Inspeção de Origem Animal e Vegetal (DIPOVA) Diretoria de Fiscalização de Trânsito (DIFIT) e suas respectivas gerências.

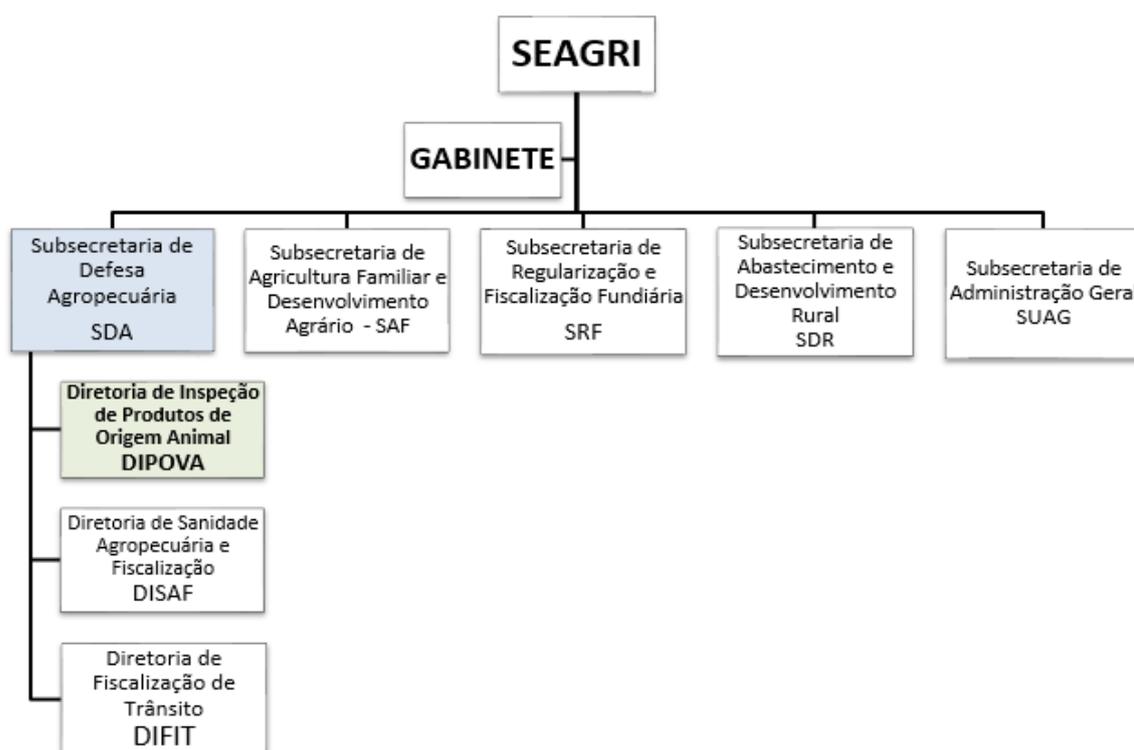


Figura 2 - Organograma Secretaria de Agricultura do Governo do Distrito Federal.  
Fonte: SEAGRI (2019)

### 3.1 Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal – DIPOVA

As atividades relativas à inspeção de produtos de origem animal no Distrito Federal, no âmbito da Secretaria da Agricultura, são da competência da DIPOVA, que está subordinada à SDA. Esse serviço tem amparo na Lei nº 5.800, de 10 de janeiro de 2017, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e dá outras providências e que é regulamentada pelo Decreto nº 38.981 de 10 de abril de 2018. Recentemente, em 22 de outubro de 2019, foi sancionada a Lei n.º 6.401, que dispõe sobre o tratamento simplificado e diferenciado quanto à inspeção, fiscalização e auditoria sanitária de estabelecimentos de pequeno porte, processadores de produtos de origem animal e vegetal, com o objetivo é simplificar procedimentos para que as agroindústrias de pequeno porte tenham uma facilidade maior para formalizarem sua produção.

O serviço interno da Diretoria é organizado a partir de duas gerências: Gerência de Inspeção Animal (GEINSP), responsável por padronizar os procedimentos de fiscalização permanentes e periódicas; e a Gerência de Segurança e Qualidade Alimentar (GESQ), responsável pelo planejamento e o monitoramento das análises laboratoriais de produtos advindos de atividades de fiscalização. As análises laboratoriais são realizadas pelo Laboratório Central de Saúde Pública do Distrito Federal (LACEN)<sup>1</sup>.

A DIPOVA atua nas agroindústrias e entrepostos de produtos de origem animal agrupados em: carnes e derivados; pescados e derivados; ovos e derivados; leite e derivados; mel e derivados; e produtos artesanais comestíveis, distribuídos conforme a Figura 3, resultando em um total de 108 estabelecimentos ativos até setembro de 2019, sendo 5 estabelecimentos com registro SISBI (SEAGRI/DIPOVA, 2019). Os serviços são realizados por médicos veterinários, agrônomos, engenheiros de alimentos, químicos, nutricionistas e técnicos agropecuários, sendo

---

<sup>1</sup> Em abril, a SEAGRI, por meio da DIPOVA, firmou parceria com o LACEN pela Portaria Conjunta nº 1 de 09/04/2019 que trata do acordo de cooperação técnica para realização de análises físico-químicas e microbiológicas dos alimentos e da água provenientes de coletas fiscais ou coletas de orientação técnica realizados pelos servidores da SEAGRI. Antes, as análises eram realizadas na DIPOVA.

o trabalho de fiscalização nas agroindústrias acompanhado obrigatoriamente por um Médico Veterinário.

<b>CLASSIFICAÇÃO:</b>	<b>Até setembro 2019</b>
Abatedouros	8
Fábrica de produtos cárneos	12
Entrepósitos de carnes bovina, suína, aves e pescado	35
Usinas e Fábrica de laticínios	8
Entrepósitos de ovos e derivados	4
Entrepósito de mel e derivados	6
Agroindústrias de produção artesanal de POA	7
Agroindústria de produtos de origem vegetal	28
<b>Total</b>	<b>108</b>

Figura 3 - Distribuição de estabelecimentos registrados na DIPOVA quanto a sua classificação até setembro de 2019. Fonte: SEAGRI/DIPOVA (2019)

Os serviços prestados têm início na solicitação de registro ou relacionamento por agroindústrias que visam beneficiar, manipular, fabricar, fracionar, industrializar ou armazenar produtos de origem animal nas delimitações do território do Distrito Federal. Nesse primeiro momento, o interessado faz um requerimento de vistoria, os fiscais, então, realizam vistoria prévia do terreno ou das instalações, com o objetivo verificar se o local escolhido é apropriado para construção do estabelecimento pretendido ou se o estabelecimento está de acordo com as normas legais.

Aprovada a primeira etapa, é solicitada a entrega de documentação prevista na Portaria n.º 31, de 09 de abril de 2019, que estabelece os procedimentos para registro de estabelecimentos agroindustriais de processamento de produtos de origem animal. A DIPOVA verifica se o projeto segue as normas sanitárias para a atividade pretendida, o correto fluxograma de produção, se os materiais construtivos são adequados para a produção de alimentos, se a composição do produto traz risco à saúde, se a etiqueta do produto está dentro das normas sanitárias, entre outras especificações.

Os documentos são aprovados com notas técnicas e parecer, e é autorizada o início da construção ou instalação de equipamentos. Após o cumprimento de todas as exigências solicitadas quanto às instalações e aos equipamentos, à apresentação dos documentos necessários ao registro ou relacionamento, é realizada vistoria final para verificação do cumprimento das exigências (Figura 4).



Figura 4 - Vistoria final para concluir registro em uma fábrica de produtos cárneos. Fonte: SEAGRI/DIPOVA (2019)

O Certificado de Registro é emitido com o número de registro na DIPOVA, denominação da empresa, classificação do estabelecimento e outras informações necessárias. Com o número de registro em mãos, o estabelecimento estará apto a confeccionar suas embalagens/rotulagens de acordo com o registro de seus respectivos produtos e comercializá-los em todo o território do DF com a marca oficial do Serviço de Inspeção Distrital (SID) (Figura 5) que é a garantia de que o produto provém de estabelecimento inspecionado.



Figura 5 - Selo Serviço de Inspeção Distrital Fonte – SEAGRI/DIPOVA (2019)

A partir do início das atividades na indústria, o serviço oficial de inspeção passa a fazer visitas periódicas ao estabelecimento com o objetivo de garantir que medidas de controle sanitário sejam seguidas.

### **3.1.1 Processo de Fiscalização e Inspeção no estabelecimento**

A publicação da Lei Distrital 5.800/2017, regulamentou que estabelecimentos registrados ou relacionados devem possuir programas de autocontrole (PAC). O serviço de inspeção da DIPOVA, passa, então, a basear a fiscalização e inspeção na verificação da aplicação e eficácia dos PACs implantados pela agroindústria, na garantia da produção de um alimento seguro ao consumidor.

A implementação do PAC é baseada na Circular n.º 175 de 2005 do MAPA, em que a DIPOA, além de basear a inspeção no modelo de controle de processo, que é fundamentada na inspeção contínua e sistemática de todos os fatores que, de alguma forma, podem interferir na qualidade higiênico-sanitária dos produtos expostos ao consumo da população. Inclui, de forma complementar às atividades rotineiras de inspeção e acompanhando os avanços das legislações no tocante às responsabilidades dos fabricantes, a avaliação da implantação e execução dos programas de autocontrole por parte da indústria (BRASIL, 2005).

Os programas de autocontrole surgem da necessidade de padronizar os processos de elaboração de produtos de origem animal, e são fundamentados na

ideia de que os próprios estabelecimentos industriais são responsáveis pela qualidade e inocuidade dos produtos que comercializam. Estes programas são requisitos básicos para garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos: Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2017).

Os procedimentos adotados pelo Serviço de Inspeção Oficial para avaliar se os Programas de Autocontrole estão sendo executados são chamados de Elementos de Inspeção (BRASIL, 2005). Estes são analisados por verificações oficiais no local e documental, ou seja, são avaliados tanto a execução do autocontrole pelo fabricante durante o processo (no local) e pela revisão dos registros gerados (documental). A comparação dos resultados da verificação no local, com os resultados da verificação documental fornecem evidências da eficácia dos Programas de Autocontrole.

Os Elementos de Inspeção avaliados pela DIPOVA, incluem:

1. Manutenção das instalações e equipamentos;
2. Água de abastecimento;
3. Controle integrado de pragas – CIP;
4. Higiene industrial e operacional (antigo PPHO);
5. Higiene e hábitos higiênicos dos colaboradores;
6. Procedimentos sanitários operacionais - PSO;
7. Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagem;
8. Controle de temperaturas;
9. Manejo de resíduos;
10. Análises laboratoriais;
11. Controle de formulação de produtos e combate à fraude;
12. Rastreabilidade e recolhimento (recall)

Além de analisado as exigências previstas nos programas de autocontrole, em agroindústrias que realizam abate, são observados se são seguidas as instruções previstas pelo MAPA na Portaria n.º 210/1998 que regulamenta as normas técnicas da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carnes de Aves; a Portaria n.º 1.304, de 7 de agosto de 2018 que regulamenta as normas técnicas de instalações e equipamentos para abate e industrialização de suínos; e as especificações do RIISPOA para abate e industrialização de bovinos.

#### **4. OBSERVAÇÕES DURANTE ACOMPANHAMENTO AO SERVIÇO DE FISCALIZAÇÃO E INSPEÇÃO**

Durante o período de estágio, foi possível acompanhar as atividades desenvolvidas pelos profissionais do serviço de fiscalização e inspeção da DIPOVA. Atividades que implicam em avaliar os estabelecimentos, produtos, condições ambientais e de trabalho, analisar da melhor forma a situação observada, se estes estavam adequados, dentro dos padrões técnicos minimamente estabelecidos na legislação sanitária, e quando necessário, a consequente aplicação de medidas de orientação ou punição previstas nas normas legais. Aqui são relatadas algumas situações observadas durante o exercício da fiscalização, e de que forma foram tratadas, de acordo com a legislação, para evitar risco à saúde do consumidor.

##### **4.1 Condição higiênico sanitária e manutenção do ambiente**

De acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS) mais de 60% dos casos de doenças de origem alimentar decorrem do descuido higiênico-sanitário de manipuladores, das técnicas inadequadas de processamento e da deficiência de higiene da estrutura física, utensílios e equipamentos (WHO, 2010). Nesse contexto, é importante a adoção das boas práticas de fabricação, pois elas buscam minimizar os perigos microbiológicos que são as principais causas de contaminação dos alimentos (VIDAL et al., 2011).

Durante o acompanhamento do serviço de inspeção aos estabelecimentos, foi possível perceber que a não conformidade mais comum diz respeito à falha de atenção à higiene e a organização e manutenção do ambiente. Considerando que

a contaminação ocorre, em muitos casos, pelas condições insatisfatórias em relação a estrutura física, utensílios, móveis e equipamentos, é obrigação do estabelecimento cumprir e fazer cumprir as legislações relacionados às condições higiênico-sanitárias.

Quanto à questão de higiene e organização do ambiente, produtos de limpeza na área de produção ao mesmo tempo em que se manipulava alimentos, como sabão, escovas, buchas e baldes destinados para a limpeza do chão e/ou dos equipamentos após os serviços. Assim como manter objetos em desuso no local de produção, como vasilhas e equipamentos antigos, foram as não conformidades mais comuns encontradas nos diferentes estabelecimentos (Figura 6).

As boas práticas de fabricação estabelecem que para evitar contaminação por substâncias tóxicas, todo produto de limpeza deve ser identificado e guardado em local adequado e longe dos alimentos, e a limpeza nunca deve ser feita ao mesmo tempo em que se manipula os alimentos. Quanto aos objetos em desuso, estes nunca devem ficar no local de produção, pois gera risco de cair nos alimentos, caracterizando-se como um perigo físico. Podem, também, abrigar resíduos de alimentos e, assim, facilitar a contaminação do produto, além de poderem causar acidentes de trabalho.



Figura 6 - Produtos de limpeza e objetos em desuso na área de manipulação de alimentos. Fonte: SEAGRI/DIPOVA.

As não conformidades encontradas e que não representavam risco iminente à saúde, foram descritas no laudo de inspeção para que serem sanadas o mais brevemente possível e orientadas para que não fossem mais repetidas. Não conformidades recorrentes, que já foram constatadas e colocadas no laudo de inspeção em visitas anteriores da fiscalização, e que não foram sanadas, é gerado um termo de notificação, e no caso da não adequação após emissão do termo, pode ser gerado um auto de infração.

Quando constatado condição higiênico-sanitária inadequada das instalações e equipamentos, apresentando risco iminente à saúde pública, pode ser exigido pelos órgãos fiscalizatórios, a suspensão de atividades ou de linhas de produção. Ainda de acordo com a legislação em vigor, deixar de observar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e higiene das instalações, equipamentos e utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas, produtos e subprodutos, configura-se como uma grave infração.

Em uma das fábricas de produção de linguiça, a fiscalização deparou-se com condição higiênico-sanitária precária das instalações e equipamentos, como rachaduras no piso gerando acúmulo de sangue e sujidades; portas, mesas e prateleiras enferrujadas em condição inadequada para uso; caixas plásticas para armazenamento de matéria prima quebradas e instalações, de modo geral, extremamente sujas (Figura 7).



Figura 7- Estabelecimento em condição precária de higiene Fonte: SEAGRI/DIPOVA (2019)

No exercício da fiscalização ao estabelecimento, foi lavrado auto de infração e suspensão das atividades até que as não conformidades fossem sanadas e, a liberação para retorno das atividades, ocorrendo somente após nova fiscalização.

#### **4.2 Produtos de origem animal provenientes de estabelecimentos com selo SIE e SIM**

As normas de fiscalização sanitária de produtos de origem animal, não permite a circulação nacional de alimentos registrados com selo SIE ou no SIM, se o produtor deseja comercializar seus produtos em outros estados, ele precisa obter o Selo SISBI ou o selo SIF. Conforme o Decreto 38.981, Art. 224, nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob inspeção distrital sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado na DIPOVA, no SISBI ou no SIF.

No exercício da fiscalização a um estabelecimento de pescados, o produtor foi surpreendido utilizando pescados, como camarão, oriundos do SIM e SIE (Figura 8). No ato da fiscalização, foi lavrado auto de infração baseado no artigo 267, inciso IX, Decreto 38.981, que constitui infração adquirir, armazenar, manipular, expor à venda, transportar ou distribuir produtos de origem animal que não sejam claramente identificados como provenientes de estabelecimentos com SIF, SISBI ou DIPOVA. Os produtos foram apreendidos ficando o responsável pelo estabelecimento como fiel depositário por meio de Termo de Depósito, sendo proibido de manipulá-lo, entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo.



Figura 8 - Pescado com selo do SIM Fonte - SEAGRI/DIPOVA (2019)

### 4.3 Inspeção em abatedouro frigorífico SISBI

Dos estabelecimentos de produtos de origem animal, um abatedouro frigorífico de carne bovina que comercializa para outros estados é o que requer maior atenção da fiscalização. É feita, ao contrário dos demais, por equipe permanente de veterinário e em mais de uma etapa.

A agroindústria que deseja aderir ao SISBI e, assim, poder comercializar legalmente seus produtos para outros estados sem a necessidade do SIF, deve seguir os pré-requisitos previstos na IN nº 36, de 20 de julho de 2011, devendo possuir, entre outros requisitos, programas de autocontrole, infraestrutura administrativa, controle ambiental e combate à fraude. O descumprimento de algum dos requisitos exigidos, pode levar a suspensão do SISBI.

A primeira etapa de inspeção em um abatedouro, se inicia desde antes do abate, na chegada dos animais, por meio da análise do controle da documentação de trânsito, passando pelo exame *ante-mortem* nos currais, no qual se pode detectar alguma alteração que impeça o abate do animal. Além de verificar a condição do animal, é analisado as condições dos currais e anexos, como: estado

de limpeza da seringa, rampa, currais, corredores; acesso à água, limpeza dos animais, entre outras observações.

A segunda etapa é realizada no *post-mortem* (Figura 9). A fiscalização acompanha todo processo na linha de abate e verifica se os procedimentos obrigatórios são respeitados, além de verificar se instalações e equipamentos estão em adequado estado de funcionamento. As não conformidades são repassadas para o responsável técnico para que sejam sanadas.



Figura 9 - Inspeção post-mortem Fonte: SEAGRI/DIPOVA

As áreas ou etapas observadas durante a fiscalização compreende:

1. Instalações Gerais
2. Currais e anexos
3. Sala de abate
4. Procedimentos obrigatórios na sala de abate
5. Miúdos e cabeça

6. Triparia e bucharia Mocotós
7. Câmaras frias e depósitos de produtos acabados
8. Apresentação e higiene pessoal
9. Barreiras Sanitárias
10. Acompanhamento de carregamento de produtos prontos.

De uma maneira geral, o estabelecimento obedecia à todas as especificações, resultado, talvez, do caráter permanente da fiscalização. As não conformidades observadas ficaram restritas a reparos e manutenção de equipamentos.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

É direito social todo cidadão ter alimentação adequada (BRASIL, 1988, Art. 6), isso inclui ter um alimento inócuo e seguro. Cabe ao Estado, por meio dos órgãos federais, estaduais, municipais e distrital, fiscalizar a produção de alimentos de origem animal desde a criação até a exposição do produto à venda para o consumidor. Todavia, sabe-se que não basta somente a legislação para garantir a segurança alimentar. A conscientização e a participação da população são essenciais para a promoção da saúde, da higiene e da segurança alimentar.

Durante o estágio, foi possível perceber que o trabalho desenvolvido pelo serviço de fiscalização e inspeção de alimentos é de extrema importância e fundamental à preservação da saúde pública. Contudo, ainda existem problemas básicos em relação à qualidade e a sanidade higiênica por parte dos produtores e manipuladores de alimentos, apesar da constante atuação dos fiscais. Nesse sentido, informar e conscientizar o consumidor sobre educação sanitária, para que este também exerça papel de fiscalizador, é fundamental e faz parte do serviço de fiscalização.

O estágio proporcionou conhecer na prática uma das várias áreas de atuação do Médico Veterinário, além de testificar a importância que a profissão exerce na promoção e na preservação da saúde pública. Também contribuiu para crescimento profissional e pessoal, uma vez que o acompanhamento do serviço de fiscalização e inspeção em agroindústrias produtoras de alimentos de origem animal, possibilitou o aperfeiçoamento do aprendizado adquirido durante a graduação.

## 6. REFERÊNCIAS

ALVES, F. S. F; PINHEIRO, Raymundo Rizaldo. **Potencial De Transmissão De Enfermidades Pela Carne, Leite E Derivados De Caprinos E Ovinos.** In.: Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal: Fortaleza-Ce. Disponível em: <http://www.higieneanimal.ufc.br/seer/index.php/higieneanimal/announcement/view/14>. Acesso em: 15/11/19

BRASIL, Lei Federal Nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. **Diário Oficial da União.** Brasília, Distrito Federal, 2017.

BRASIL. Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Circular nº 175, de 16 de maio de 2005. Procedimentos de Verificação dos Programas de Autocontrole. **Coordenação Geral de Programas Especiais.** Brasília, Distrito Federal, 2005.

BRASIL. Constituição 1988. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Brasília, DF: Presidência da República, 1988.

BRASIL. Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 9013 de 29 de março de 2017. Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitário de Produtos de Origem Animal. **Diário Oficial da União.** Brasília, Distrito Federal, 2017.

BRASIL. Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa n.º 36 de 20 de julho de 2011. Requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao SUASA, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Diário Oficial da União.** Brasília, Distrito Federal, 20 de julho de 2011.

BRASIL. Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n.º 1.304, de 7 de agosto de 2018. Aprova as normas técnicas de instalações e equipamentos para abate e industrialização de suínos. **Diário Oficial do Distrito Federal.** Brasília, Distrito Federal, 2018.

BRASIL. Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves. **Diário Oficial do Distrito Federal.** Brasília, Distrito Federal, 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. 2010. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos. 2. ed. Brasília.

BRASIL. Decreto Nº 5.741, de 30 de março de 2006. Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei no 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília, Distrito Federal, 2006.

DISTRITO FEDERAL. Decreto Nº 38.981, de 10 de abril de 2018. Aprova o Regulamento da inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos no Distrito Federal de que trata a Lei nº 5.800, de 10 de janeiro de 2017. **Diário Oficial do Distrito Federal**. Brasília, Distrito Federal, 2018.

DISTRITO FEDERAL. Decreto Nº 39.442, de 08 de novembro 2018. Aprova o Regimento Interno da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento Rural do Distrito Federal - SEAGRI/DF e dá outras providências. **Diário Oficial do Distrito Federal**. Brasília, Distrito Federal, 2018.

DISTRITO FEDERAL. LEI Nº 5.800, de 10 de janeiro de 2017. Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos processados no Distrito Federal e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília, Distrito Federal, 2017.

DISTRITO FEDERAL. Lei Nº 6.401. Dispõe sobre tratamento simplificado e diferenciado quanto a inspeção, fiscalização e auditoria sanitárias de estabelecimentos de pequeno porte processadores de produtos de origem animal e vegetal no Distrito Federal e dá outras providências. **Diário Oficial do Distrito Federal**. Brasília, Distrito Federal, 2019.

DISTRITO FEDERAL. Portaria n.º 31, de 09 de abril de 2019. Estabelece os procedimentos para registro de estabelecimentos agroindustriais de processamento de produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos, pela Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal - Dipova. **Diário Oficial do Distrito Federal**. Brasília, Distrito Federal, 2019.

DISTRITO FEDERAL. Portaria n.º 1 de 09 de maio de 2019. Dispõe sobre as ações e atividades a serem desenvolvidas na execução de análises físico-químicas e microbiológicas dos alimentos e da água provenientes de coletas fiscais ou coletas de orientação técnica realizadas pelos servidores da SEAGRI. **Diário Oficial do Distrito Federal**. Brasília, Distrito Federal, 2019.

FARIA, T.; PAULA, R. A. O.; GERMANO, J. L.; OLIVER, J. C.; ÂLCANTARA, B. G. V.; VIEIRA, C. R.; VEIGA, S.M.O.M.; **Qualidade microbiológica da água de consumo humano e dos alimentos comercializados em lanchonete**

**universitária.** Revista da Universidade Vale do Rio Verde, Três Corações, v. 10, n. 2, p. 360-369, ago./dez. 2012. Disponível em: <http://periodicos.unincor.br/index.php/revistaunincor/article/view/720/pdf>. Acesso em 16/11/2019.

GOMIDE L. A. M.; RAMOS E. M., FONTES P. R. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças. ed. UFV, p. 19 – 20, 2006.

BRASIL, Ministério da Saúde – SVS/MS. **Doenças transmitidas por alimentos: causas, sintomas, tratamento e prevenção.** Disponível em: <http://portalsaude.saude.gov.br/>. Acesso em 17/11/2019.

SANTOS, T. M. D. S., C. B. D. O., B. S. C., N. M. C., D. F. D. M. S., W. L. M. D. **Os produtos de origem animal e as toxinfecções alimentares.** In.: Cadernos Técnicos De Veterinária E Zootecnia, Minas Gerais, v. 77, n. 77, p. 32-56, set. /2015. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/bvs-vet/resource/pt/vti-13347>. Acesso em: 17/11/19.

VIDAL, G. M.; BALTAZAR, L. R. S.; COSTA, L. C. F.; MENDONÇA, X. M. F. D. Avaliação das boas práticas em segurança alimentar de uma unidade de alimentação e nutrição de uma organização militar da cidade de Belém, Pará. Alim. Nutr., Araraquara, v. 22, n. 2, p. 283-290, abr./jun. 2011.

WHO. World Health Organization. Foodborne disease. Disponível em: [https://www.who.int/topics/foodborne\\_diseases/en/](https://www.who.int/topics/foodborne_diseases/en/) Acesso em: 20/11/19