

# Inspeção Veterinária dos produtos de origem animal

***com base em Risco***

*novos paradigmas de raciocínio, planejamento e prática da  
Inspeção Sanitária*

*Importância dentro do SISBI*

**Profa. Simone de Carvalho Balian**  
**FMVZ-USP**

# Serviço de Inspeção Veterinária dos produtos de origem animal e Serviço de Vigilância Sanitária de Alimentos

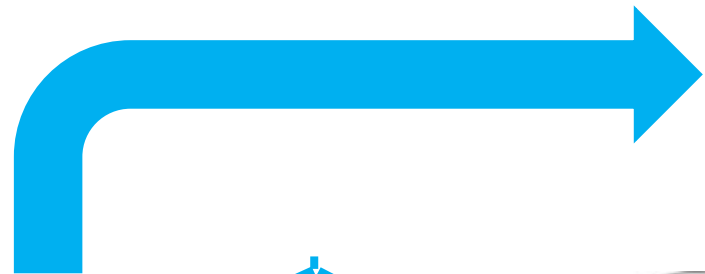
- QUAIS OS ÓRGÃOS OFICIAIS REGULADORES?
- ONDE ELES ATUAM?



# Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Municipal (SIM) dos produtos de origem animal

Órgão Regulamentador – MAPA  
[www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)

<https://www.portaldianocampo.com.br/pagina-mostra-contribuicoes-da-ciencia-para-qualidade-da-carne/>



Do campo à mesa



Manejo

sanidade animal

alimentação

GENÉTICA

BOAS PRÁTICAS

ABATE

PROCESSAMENTO

COMERCIALIZAÇÃO

CONSUMO

Consumidor

Agroindústria

Do campo à mesa



**Serviço de Vigilância Sanitária de Alimentos**

**Órgão Regulamentador M.S.**  
[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

# CONCEITOS IMPORTANTES

- **Inspeção:** refere-se ao ato de observar ou examinar, sempre à busca de situações anormais que, de alguma maneira, condicionem ou impeçam o aproveitamento do produto ou matéria prima para o consumo humano.
- **Fiscalização:** controle oficial sobre atividades, processos e/ou produtos para que esses não desviem de padrões oficiais e normas preestabelecidas. Em casos de desvios, o profissional, com poder constituído para tal, deve aplicar ações corretivas e demais ações cabíveis, previstas em lei.
- **Controle:** caracteriza-se pela atividade de supervisão sobre as atividades, processos ou produtos, para que esses não desviem de especificações, padrões e/ou normas preestabelecidas. Controlar sempre pressupõe o prévio conhecimento do objeto ou da variável a ser controlada.

# 1 - Qual a justificativa para a utilização da Análise de Risco - AR e a Inteligência Estratégica - IE na Inspeção Veterinária dos produtos de origem animal?

**IE** - Processos que analisam dados e auxiliam a tomada de decisões, transformando em conhecimento para agir, permitindo contextualizar as prioridades na Inspeção.

- Diversos patógenos
- Produtos diversificados
- Empresas de diferentes naturezas e portes
- Agentes emergentes
- Disponibilidade de recursos físicos e humanos

## **TORNA-SE NECESSÁRIO:**

= inspeção otimizada baseada no risco da ocorrência de problemas relevantes

= transformando questões complexas em situações simples para atingir eficiência e eficácia nas ações

## 2 - Como estimar o Risco do Estabelecimento de produto de origem animal?

Norma Interna 2 de 06/11/2015 e Manual do DIPOA do Risco Estimado do Estabelecimento(\*).

**Fatores para estimar o Risco do Estabelecimento e executar a Inspeção baseada em Risco**

**FATOR 1 - Risco associado ao volume de produção.**, quanto o estabelecimento produz por mês de cada produto – mapa estatístico de produção. Se não tiver esses dados já disponíveis, vamos utilizar o que está documentando no registro oficial do estabelecimento;

**FATOR 2 - Risco associado ao produto** (água, sal, cozimento, defumação, ácidos, etc), ver NI 6 de 10/12/2014 – lista de produtos e suas categorias e no\*;

**FATOR 3 - Risco associado ao desempenho do estabelecimento:**

- Existência de violações de padrões de identidade e qualidade microbiológicos, físico-químicos, e resíduos de contaminantes;
- Reclamações e denúncias por consumidores;
- Adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante processos de fiscalizações e
- Detecção de fraudes e adulterações que colocam em risco a Saúde Pública

Área	Volume produzido	Classificação do Estabelecimento	RV
Carne	Até 15.000.000 kg	P	1
	15.000.001- 44.000.000 kg	M	2
	Acima de 44.000.000 kg	G	3
Leite (kg)	Até 4.000.000 kg	P	1
	4.000.001 – 13.000.000 kg	M	2
	Acima de 13.000.00 kg	G	3
Leite (L)	Até 4.000.000 L	P	1
	4.000.001 – 9.000.000 L	M	2
	Acima de 9.000.000 L	G	3
Mel	Até 41.000 kg	P	1
	Acima de 41.000 kg	M	2
Ovos	-	P	1
Pescado	Até 401.000 kg	P	1
	Acima de 401.000 kg	M	2

Classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do **Risco** associado ao **Volume** de produto (**RV**)

**P** - pequeno

**M** - médio

**G** - grande



Classificação das categorias de produtos para a caracterização do **Risco** associado ao **Produto (RP)**

Área	Categoria	RP
Carne	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
	Produtos em natureza	2
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a hidrólise	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3
Leite	Caseína	1
	Caseinato	1
	Farinha Láctea	2
	Gordura Anidra de Leite (Butter Oil)	1
	Lactose	1
	Leitelho	2
	Manteiga	2
	Margarina	1
	Mistura Láctea	1
	Molho Lácteo	3
	Permeado	1
	Petisco de Queijo	3
	Produto Lácteo Concentrado	2
	Produto Lácteo Cru	2
	Produto Lácteo Em Pó	2
	Produto Lácteo Esterilizado	2
	Produto Lácteo Fermentado	2
	Produto Lácteo Fundido	3
	Produto Lácteo Parcialmente Desidratado	2
	Produto Lácteo Pasteurizado	3
Produto Lácteo Proteico	2	

Condições para a caracterização do RD	RD
<p>SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais.</p> <p>SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênicosanitária dos produtos.</p> <p>SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	1
<p>SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais.</p> <p>SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênicosanitária dos produtos.</p> <p>COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	2
<p>COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais; <u>OU</u> COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; <u>OU</u> ambos.</p> <p>COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	3
<p>COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	4

Caracterização do **Risco** associado ao **Desempenho** do estabelecimento, quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização **(RD)**

# Cálculo do **Risco Estimado** associado ao estabelecimento - **R**

O **R** é calculado a partir da média aritmética dos riscos associados ao volume (**RV**) de produção, à categoria do produto (**RP**) e ao desempenho (**RD**) do estabelecimento em atender a legislação.

Para calculá-lo, basta aplicar a seguinte fórmula:

$$\mathbf{R = ( RV+RP+2xRD)/4}$$

***Se o resultado não for número inteiro:***

- *algarismo decimal < 5 (cinco), o anterior não se modifica;*
- *algarismo decimal > 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade;*
- *algarismo decimal seguinte = 5 (cinco), verificar o anterior:*
  - *se for par não se modifica*
  - *se for ímpar incrementa-se uma unidade.*

# Síntese : INSPEÇÃO VETERINÁRIA BASEADA EM RISCO

Norma Interna – 2 DIPOA/DAS – 06/11/2015

Manual do DIPOA para cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento

- Risco associado ao volume e capacidade de produção do estabelecimento
- Risco associado ao tipo de produto, de acordo com a categoria – NI 6 DIPOA/DAS – 10/12/2014
- Risco associado ao desempenho do estabelecimento no cumprimento das exigências legais

# ATIVIDADE TEÓRICO-PRÁTICA: FIXAÇÃO E APLICAÇÃO DOS CONCEITOS

**Videoaula: A atuação do SI em Unidades de Beneficiamento de Carnes para controlar e prevenir doenças.**

A videoaula está disponível no Moodle-USP na VPS-3206 Inspeção Sanitária dos Produtos de origem animal 2021

Link direto da videoaula: <https://www.youtube.com/watch?v=mnspvNZZprQ&t=1524s>

**Assista à Videoaula e identifique os pontos centrais do conteúdo, respondendo às questões abaixo:**

- 1 –** Como os estados e municípios podem estruturar seus Serviços de Inspeção - SI baseado em Risco?
- 2 –** Como o serviço de fiscalização estabelecerá a frequência de inspeção oficial no estabelecimento, seja SIF, SIE ou SIM?
- 3 –** Por que a Inspeção Oficial veterinária em Unid. de Benef. de produtos de origem animal (como por exemplo de carnes) é periódica e não permanente? Defina, sucintamente, uma Unid. de Benef. de prod. origem animal.
- 4 –** Como o Serviço de Inspeção executará suas atividades para mitigar potenciais riscos na Unid. de Beneficiamento de produtos de origem animal (como o de carnes)? Quais são as avaliações e controles feitos pelo Serviço de Inspeção no estabelecimento (cite os exemplos expostos na videoaula, no mínimo).
- 5 –** A lógica utilizada para a inspeção descrita na resposta da questão 04 é válida para Unid. de Benef. de produtos de origem animal de outras naturezas como leite, ovos, mel e pescado? Explique.
- 6 –** Qual a importância de selecionar fornecedores de matérias primas e que tipos de controle o receptor desses produtos deve fazer para garantir qualidade e segurança sanitária dos produtos por ele elaborados?
- 7 –** O que são PAC – Programas de Autocontrole? Quem é responsável por eles? Para que servem? Que aspectos do sistema produtivo deve conter? Eles também são inspecionados pelo Serviço Oficial de Inspeção?