**O MÉDICO VETERINÁRIO E SUA ATUAÇÃO NA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – REVISÃO DE LITERATURA**

VIEIRA, Cíntia Caroline Gonzaga¹\*; SIQUEIRA, Ivana Maria de Carvalho².

*¹Graduada em Medicina Veterinária, UNIPAC – Conselheiro Lafaiete, MG, ²Professora do curso de Medicina Veterinária, UNIPAC – Conselheiro Lafaiete, MG*. *\*cintiacaroline99@gmail.com*

**RESUMO:** O Médico Veterinário desempenha um papel importante na inspeção de alimentos de origem animal, garantido a segurança e a qualidade dos produtos. Dessa forma, faz-se necessário um acompanhamento desse produto, desde o início da sua cadeia produtiva, passando pela industrialização, que envolve a transformação da matéria prima em um diferente produto, considerando também o transporte, armazenamento, até o consumo. O Médico Veterinário também tem a responsabilidade de decidir o que é apropriado para utilização, como matéria prima e insumos, podendo condenar o que for considerado sanitariamente impróprio para consumo. Além disso, cabe a esse profissional a verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações do estabelecimento.

**Palavras-chaves:** consumidor, inspeção, qualidade.

**INTRODUÇÃO**

Atualmente, o maior desafio para os produtores e consumidores de produtos de origem animal é acerca da qualidade e segurança dos mesmos, pois, progressivamente mais, os sistemas de saúde e os órgãos ligados à saúde pública visam estratégias e ações de combate e enfrentamento ao comércio ilegal desses produtos (Aguirre, 2019).

Nos últimos anos, os consumidores têm exigido cada vez mais produtos alimentícios de qualidade. Em consequência disso, essa característica deixou de ser um diferencial competitivo e passou a se tornar uma necessidade para quem quer se manter no mercado (Veronezi e Caveião, 2015). Dessa forma, é de suma importância a presença do Médico Veterinário em estabelecimentos que produzem produtos de origem animal, já que como profissional tem conhecimentos na área de microbiologia, processamento e tecnologia de alimentos. Ademais, apresenta conhecimentos sobre saúde animal, o que o torna habilitado a garantir e conduzir o controle de qualidade dos alimentos que são destinados ao consumo humano (Araújo, 2010).

**REVISÃO DE LITERATURA**

As inspeções e a fiscalização visam oferecer ao consumidor final produtos de origem animal seguro para o consumo, atentando-se, especialmente, para fatores relacionados à qualidade higiênica, sanitária, tecnológica e produtiva. A cadeia produtiva fica pendente da avaliação de profissionais capacitados e da área que estarão observando e examinando todo o produto (Pessoa e Duarte, 2011).

O Médico Veterinário é responsável por oferecer alimentos em quantidade e qualidade ideal. Dessa forma, faz-se necessário um acompanhamento desse produto, desde o início da sua cadeia produtiva, passando pela industrialização, que envolve a transformação da matéria prima em um diferente produto, considerando também o transporte, armazenamento, até o seu consumo (Gomide, 2006). Antes do alimento chegar até o consumidor é necessário que se avalie a qualidade e a garantia que esse produto esteja apto para o consumo (Rossi et al., 2014)

O consumidor deve saber que, muitas das vezes, o consumo de alimentos sem inspeção acaba proporcionando o desencadeamento de doenças (Veronezi e Caveião, 2015). Diante disso, para maior segurança ao comprar alimentos de origem animal de procedência e qualidade, é obrigatório que se consultem os selos SIF, SIE ou SIM identificados na embalagem (Miranda, 2002).

A inspeção alimentar visa amenizar ou erradicar as doenças oriundas de alimentos contaminados, a intoxicação alimentar pode ser transmitida por vários agentes patogênicos que acarretam, na maioria das vezes, vômito, diarreia, dor de cabeça, desidratação e, em alguns casos, pode levar a óbito. Por isso, a importância de comprar produtos com inspeção e devidamente registrados (Silva e Almeida, 2021).

No dia a dia é necessário elaborar ações preventivas e educativas periodicamente, com o intuito de ofertar sempre o melhor produto aos consumidores. As irregularidades encontradas podem estar relacionadas com perigos físicos, químicos ou biológicos, colocando em risco o aproveitamento dos alimentos, dessa forma, as fiscalizações e inspeções de rotinas contribuem para uma padronização no setor produtivo, evitar fraudes nos produtos e consequentemente aumentam a qualidade da produção (Caleman e Zylbersztajn, 2012).

Cabe ao Médico Veterinário a verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações do estabelecimento e também o monitoramento e o controle referente às Boas Práticas de Fabricação (Gomide, 2006). Todos esses fatores são de extrema importância para que os produtos cheguem seguros e com qualidade quando forem expostos à venda, levando em consideração os requerimentos térmicos e a legislação para o comércio seguro, proporcionando ao consumidor final um alimento que não seja prejudicial a sua saúde (Araújo, 2010).

**CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A presença do Médico Veterinário na inspeção de alimentos contribui para garantir a segurança alimentar por meio do controle de doenças, tanto das DTAs transmitidas por alimentos, como também controla as doenças de interesse em saúde animal. Seu conhecimento e expertise são essenciais para proteger a saúde pública e assegurar que os alimentos de origem animal sejam seguros para o consumo.

**REFERÊNCIAS**

AGUIRRE, Alberto Barros et al. Carne Orgânica e Convencional: um Comparativo de Custos. **Desafio Online**, v. 7, n. 3, 2019.

ARAÚJO. A. P. **Ferramentas de controle de qualidade na indústria frigorífica de frango**. Orientador: Profa Dra Liris Klindlein. Monografia apresentada à Faculdade de Veterinária como requisito parcial para obtenção de Graduação em Medicina Veterinária. Porto Alegre, 2010.

CALEMAN, S.M.Q.; ZYLBERSZTAJN, D. Falta de garantias e falhas de coordenação: evidências do sistema agroindustrial da carne bovina. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 50, n. 2, p. 223-241, 2012.

DURR, J. W.; CARVALHO, M. P.; SANTOS, M. V. **O compromisso com a qualidade do leite no Brasil**. Passo Fundo: UPF Editora, 2004. P. 11 – 37

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

MIRANDA, Z. B. Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Revista CFMV**. n 26, p. 21 –26, 2002.

PESSOA, F.F.; DUARTE, K.M.R. Qualidade da carne bovina: processo de abate e contaminação causada por Escherichia coli. **PUBVET**, v. 5, p. Art. 1238-1244, 2011.

ROSSI, G.A.M.; HOPPE, E.G.L.; MARTINS. A.M.C.V.; PRATA, L.F. Zoonoses parasitárias veiculadas por alimentos de origem animal: revisão sobre a situação no Brasil. **Arquivos do Instituto Biológico**, v. 81, n. 3, p. 290-298, 2014.

SILVA, Hellen Lopes; ALMEIDA, Thamara Venâncio de. Abate clandestino de bovinos: Uma reflexão sobre os riscos à saúde pública. **Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento**. Ano 06, Ed. 02, Vol. 11, pp. 139-170. Fevereiro de 2021.

VERONEZI, Camila; CAVEIÃO, Cristiano. A importância da implantação das boas práticas de fabricação na indústria de alimentos. **Revista Saúde e Desenvolvimento**, v. 8, n.4 jul/dez. 2015.