

Qual a importância da inspeção dos produtos de origem animal ?

A Inspeção de Produtos de origem animal (POA) é fundamental para garantir a segurança dos alimentos fornecidos para a população. A manipulação e o beneficiamento dos alimentos devem seguir um padrão de higiene e organização, já que a fabricação de produtos em ambientes inadequados pode colocar em risco a saúde do consumidor.

Dessa forma, a fiscalização das fábricas é uma peça chave na manutenção da saúde pública não só no município de Juiz de Fora mas no mundo todo. Por se tratarem de produtos com alto valor nutricional, a maioria dos POA são mais perecíveis que os demais alimentos, podendo transmitir zoonoses como a tuberculose, neurocisticercose e toxoplasmose, por exemplo. Além disso, outras doenças como rotavírus, salmonelose e listeriose também podem ser transmitidas por alimentos contaminados.

A inspeção de produtos de origem animal é obrigatória por lei em todo território nacional. Em Juiz de Fora a obrigatoriedade da inspeção é regulamentada pela [Lei Municipal nº 8.551 de 19 de outubro de 1994](#).

Desde então este papel é realizado por um Médico Veterinário da Secretaria de Desenvolvimento Agrário, fiscalizando as condições gerais de higiene e processamento, assim como alguns pontos específicos de cada tipo de produção:

Alguns exemplos de controles realizados na inspeção de produtos de origem animal



→ **Produtos Cárneos**

Na produção da carne e seus derivados, os animais destinados ao abate são observados desde a chegada até o final da produção. Antes dos animais entrarem de fato na área de manipulação, é realizada uma avaliação clínica individual buscando detectar sinais de enfermidades para o diagnóstico de doenças (inspeção ante mortem).

Durante todo o processo são avaliadas várias etapas da produção que podem contaminar a carne e trazer risco à saúde dos consumidores (contaminações, sinais de doença entre outros fatores).

Qual a importância da inspeção dos produtos de origem animal ?

→ **Leite e Derivados**

Na produção de leite e seus derivados são feitas análises na recepção do leite cru. Neste momento são verificados vários fatores importantes como a temperatura de conservação, possibilidade de fraude, contaminação por resíduos orgânicos ou medicamentos, por exemplo.

Durante o processamento, mais especificamente na fase de pasteurização, são verificadas todas as etapas de fabricação visando garantir a padronização do produto, assim como sua qualidade higiênico sanitária.

→ **Ovos e Derivados**

Nos estabelecimentos de ovos e derivados, é observado se a classificação, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos são realizados de maneira correta. Além disso, é supervisionado o estado de higiene das instalações, assim como a saúde dos animais produtores do estabelecimento.

→ **Mel e Cera de Abelhas**

Nos estabelecimentos processadores de mel, o serviço de inspeção atua para a garantia da identidade e qualidade, rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção na fábrica. A recepção da matéria prima, assim como o processamento do mel devem ser realizados seguindo os padrões higiênicos sanitários e tecnológicos pré-determinados por lei. Algumas exigências são: dispor de sala de recebimento, manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Sendo assim, é possível observar a importância do papel da Inspeção de produtos de origem animal e do Médico Veterinário na manutenção da saúde pública.

