

## Qual a importância da inspeção dos produtos de origem animal ?

A inspeção é realizada previamente na obtenção, manipulação e beneficiamento dos produtos de origem animal evitando riscos aos consumidores, praticando, portanto, uma forma de medicina preventiva através da inocuidade dos alimentos derivados dos animais.

Alimentos obtidos sem controle algum são passíveis de contaminações físicas, químicas, microbiológicas e fraudes. Podem causar doenças como intoxicações alimentares, parasitoses e doenças conhecidas por zoonoses, como tuberculose, neurocisticercose, toxoplasmose, entre outras. Por este motivo a inspeção de Produtos de Origem Animal (POA) é obrigatória em todo território nacional e em Juiz de Fora conforme a [Lei Municipal nº 8.551 de 19 de outubro de 1994](#).

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

- Na produção de carne, os animais destinados ao abate são observados ainda em pé e caso exista alguma suspeita de enfermidade, são examinados individualmente para o diagnóstico de doenças (inspeção ante mortem). Já durante o abate, a musculatura e os órgãos internos de todos os animais são examinados procurando por lesões que indiquem doenças (inspeção post mortem).
- Na produção de leite e seus derivados são feitas análises na recepção do leite cru, são verificadas a temperatura de conservação, presença de fraude por adição de água, presença de substâncias não permitidas como conservantes, alcalinizantes e resíduos de medicamentos. Durante o processamento, na pasteurização são verificadas as temperaturas e a eficiência deste importante processo responsável pela destruição de microrganismos patogênicos ao homem. Além disso, na produção dos derivados é observado todo o processo de fabricação sempre dando ênfase na higiene durante cada etapa.
- Nos entrepostos de ovos, são observados se a classificação, acondicionamento, ovoscopia, identificação e distribuição dos ovos são feitas de maneira correta, além de supervisionar o estado e higiene das instalações. Garantindo assim a qualidade e segurança alimentar e nutricional desses produtos.

## Qual a importância da inspeção dos produtos de origem animal ?

- Os estabelecimentos destinados ao processamento de mel, são classificados em duas categorias: Apiários e Entrepósitos de Mel e Cera de Abelha. 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 no estabelecimento, incluindo o transporte, contribuindo assim, para que cheguem aos consumidores produtos de qualidade e livres de fraudes. São vistoriados todas as dependências do estabelecimento, devendo este dispor de sala de recebimento, manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

