



A IMPORTÂNCIA DOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO NA QUALIDADE DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

THE IMPORTANCE OF INSPECTION SERVICES IN THE QUALITY OF PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN

Sabryna Alves Chaves Carvalho¹

Denize Silva Brazil²

Os produtos de origem animal, como leite, mel, ovos, pescado, carnes bovina, suína e de aves, e banha, podem veicular microrganismos causadores de doenças, como o Botulismo, a Brucelose e a Tuberculose. Para que a saúde humana não seja afetada, se faz necessário o controle de qualidade dos produtos. Essa qualidade é garantida pelos Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) e Federal (SIF), uma vez que estes possuem a função de regulamentar os produtos de origem animal frente às normas sanitárias. Objetivou-se com o presente estudo evidenciar o papel dos serviços de inspeção na segurança dos alimentos de origem animal. O trabalho foi baseado em revisão de literatura feita com artigos científicos publicados nos últimos quatro anos, disponíveis em bases de dados acadêmicos e sites oficiais do governo e de inspeção. As fontes analisadas demonstram que a inspeção e controle devem ser rígidas com a cadeia produtiva completa, desde a produção, manipulação e armazenamento adequado. Tudo isso para que haja a certificação, como garantia de que os produtos atendem aos requisitos legais, sanitários e técnicos, além de detectar possíveis fraudes. Os órgãos responsáveis se dividem em Serviço de Inspeção Municipal (SIM), órgão destinado à regulamentação e fiscalização dos estabelecimentos que visam atender exclusivamente ao mercado local, e mantendo padrões específicos para o município; Serviço de Inspeção Estadual (SIE), que opera nos limites de cada estado, regularizando empresas que comercializam dentro das fronteiras Estaduais; Serviço de Inspeção Federal (SIF), realizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) que concede a certificação nacional a produtos de origem animal comestíveis ou não, destinados ao consumo humano, permitindo a comercialização nacional e internacional. Além destes, existe o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), criado pelo MAPA, a fim de ampliar o mercado

¹ Discente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros – UNIFIMES. E-mail: sabryschaves@gmail.com

² Docente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros – UNIFIMES.



para pequenos produtores. Ele é equivalente ao SIF, contudo, permite somente a comercialização em território nacional dos produtos advindos das agroindústrias registradas no SIM e no SIE; e o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (SUSAF-GO) que foi sancionado em meados de 2025, pelo governo de Goiás. Esse sistema de inspeção tem como objetivo permitir a comercialização dos produtos das empresas dos municípios goianos em todo o território Estadual, desde que sejam autorizadas pelo SIM de suas cidades. O sistema é uma iniciativa da Agência Goiana de Defesa Agropecuária (AGRODEFESA). Todos os serviços de inspeção conferem selos de certificação às empresas tornando-as aptas à comercialização. Os produtos recebem selos específicos em seus rótulos, de acordo com o serviço de inspeção responsável. Isso confere segurança ao consumidor na aquisição de um produto de qualidade. O estudo enfatiza a importância de controle adequado dos produtos de origem animal destinados ao consumo humano, devido a presença de possíveis agentes patogênicos à saúde. A fiscalização e certificação dos produtos, juntamente à conscientização do consumidor quanto a importância do registro, são capazes de diminuir a incidência de malefícios causados por produtos não regulamentados.

Palavras-chave: Certificação. Controle de qualidade. Produto registrado. Segurança alimentar. Serviço de inspeção.

Keywords: Certification. Quality control. Registered product. Food safety. Inspection service.