



**UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS HUMANAS – *CAMPUS IX*  
CURSO DE MEDICINA VETERINÁRIA**

**RELATÓRIO DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM MEDICINA  
VETERINÁRIA**

Orientadora: Profa. Dra. Vanessa Bonfim da Silva

**Wagner Cardozo da Cunha**

Barreiras, Julho de 2025.

**Wagner Cardozo da Cunha**

**RELATÓRIO DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM  
MEDICINA VETERINÁRIA**

Relatório do Estágio Curricular Supervisionado em Medicina Veterinária apresentado ao Curso de Medicina Veterinária, *Campus IX* da Universidade do Estado da Bahia, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Medicina Veterinária.

Orientadora Profa. Dra. Vanessa Bonfim da Silva

## SUMÁRIO

IDENTIFICAÇÃO: .....	4
OBJETIVOS:.....	4
PROGRAMAÇÃO: .....	5
1. INTRODUÇÃO.....	6
2. CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA .....	7
2.1. DESCRIÇÃO ÁREA DO ESTÁGIO .....	7
3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS .....	11
3.1. REGISTRO DE AGROINDUSTRIA NO SERVIÇO DE INPEÇÃO MUNICIPAL.....	11
3.2. PRESENÇA DO SERVIÇO DE INPEÇÃO MUNICIPAL NA UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADOS .....	15
3.3 INSPEÇÃO TÉCNICA NA GRANJA DE POSTURA KUNZ.....	17
3.4. VISITA TÉCNICA NA UNIDADE DE PRODUÇÃO E BENEFICIAMENTO VOVÓ DINÁ.....	19
3.5. TRABALHO DE CONSCIENTIZAÇÃO DO SIM NA FEIRA DO PEIXE EM BARREIRAS.....	21
3.6. VISTORIA E COLETA NA AGROINDÚSTRIA BAHIA CAMARÕES .....	23
3.7. ACOMPANHAMENTO DO SIM NA AGROINDÚSTRIA DE LEITE .....	25
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	27
5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	28

### **IDENTIFICAÇÃO:**

- a) Responsável: Wagner Cardozo da Cunha
- b) Matrícula: 121720250
- c) Local: Serviço de Inspeção Municipal de Barreiras
- d) Período: 04/04/2025 a 20/08/2025

O período de estagio estar programado até o mês de agosto para cumprir as 450 horas definida pela coordenação de estágio.

### **OBJETIVOS:**

- O estágio supervisionado no Serviço de Inspeção Municipal de Barreiras visa proporcionar uma vivência direta na área de Inspeção de Produtos de Origem Animal (POA). Essa experiência permite ao estudante confrontar as teorias aprendidas ao longo do curso com a realidade do campo de atuação, promovendo a aplicação prática de conhecimentos e habilidades essenciais para sua futura carreira.
- Através da observação e análise crítica das atividades diárias realizadas no ambiente de trabalho, o estágio visa ampliar o entendimento teórico do aluno, favorecendo a aplicação eficiente dos conceitos aprendidos em sala de aula e a adaptação a situações reais de inspeção.
- O estágio proporciona ao aluno a oportunidade de reconhecer e diagnosticar problemas dentro do processo de inspeção sanitária, além de sugerir soluções práticas baseadas em uma análise detalhada dos procedimentos realizados. Este objetivo busca melhorar a qualidade do serviço prestado pelo Serviço de Inspeção Municipal.
- Durante o estágio, o aluno terá a chance de planejar, organizar e executar atividades práticas relacionadas à inspeção de produtos de origem animal, sempre em conformidade com os regulamentos estabelecidos pelos órgãos competentes. Essa experiência é crucial para a formação de um profissional capaz de trabalhar de forma autônoma e eficiente.

- O estágio supervisionado representa a primeira oportunidade de o estudante aplicar seus conhecimentos em um ambiente profissional. Sob a supervisão de profissionais qualificados, o estágio oferece a vivência cotidiana de um médico veterinário atuando na inspeção agroindustrial, permitindo que o estudante compreenda a rotina e os desafios dessa área de atuação.

- O estágio tem como um dos principais objetivos capacitar o aluno para lidar com questões relacionadas à segurança alimentar, identificando e mitigando riscos que possam comprometer a saúde pública. Ao vivenciar as atividades de inspeção, o estudante se torna apto a garantir a qualidade dos produtos de origem animal e a segurança alimentar da população.

### **PROGRAMAÇÃO:**

- Compreender os aspectos burocráticos e regulatórios do processo de registro: O estágio visa proporcionar uma compreensão detalhada dos processos burocráticos e regulatórios relacionados ao registro de agroindústrias e seus produtos, além de permitir a participação ativa nas atividades práticas de inspeção realizadas nesses estabelecimentos.

- Acompanhar o processo de registro de empresas no SIM: Durante o estágio, busca-se acompanhar e auxiliar na análise dos documentos e processos necessários para o registro de empresas junto ao Serviço de Inspeção Municipal, assegurando o cumprimento das exigências legais.

- Inspeccionar e fiscalizar os estabelecimentos de Produtos de Origem Animal (POA): O objetivo é realizar a inspeção e fiscalização dos estabelecimentos responsáveis pela fabricação, processamento e manipulação de produtos de origem animal, verificando a conformidade com as normas sanitárias para garantir a qualidade e a segurança alimentar.

- Orientar na adoção de Boas Práticas de Fabricação (BPF): O estágio envolve a orientação dos estabelecimentos na implementação de Boas Práticas de Fabricação, abordando também os procedimentos corretos de manuseio e armazenamento dos produtos de origem animal, com o intuito de promover a melhoria contínua da qualidade e segurança alimentar.

## 1. INTRODUÇÃO

Este relatório tem como objetivo apresentar as atividades realizadas durante o Estágio Curricular Supervisionado em Medicina Veterinária, parte integrante do curso de graduação da Universidade Estadual da Bahia (UNEB). O estágio, com carga horária de 450 horas, é requisito obrigatório para a obtenção do título de Médico Veterinário. O estágio foi desenvolvido no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado à secretaria de agricultura e tecnologia de Barreiras, Bahia, e teve início no dia 04 de maio de 2025, com término em 15 de agosto de 2025. A supervisão técnica foi realizada pelo Médico Veterinário MSc. Diego Cabral Barreiros, Fiscal Agropecuário Municipal, e a orientação acadêmica ficou a cargo da Profa. Dra. Vanessa Bonfim da Silva, docente da UNEB.

A inspeção sanitária de produtos de origem animal é um dos pilares fundamentais para garantir a segurança alimentar e a saúde pública. De acordo com Souza *et al.* (2021), a efetividade dos serviços de inspeção está diretamente ligada à implementação de boas práticas de manejo, armazenamento e processamento, minimizando os riscos de contaminação e promovendo a confiança dos consumidores. Além disso, estudos indicam que a fiscalização eficiente pode reduzir a incidência de doenças veiculadas por alimentos (DVA), contribuindo significativamente para a saúde coletiva e para o fortalecimento da economia local por meio da comercialização segura dos produtos (SOUZA *et al.*, 2021).

A escolha pela área de inspeção sanitária foi motivada pela crescente demanda por médicos veterinários responsáveis pela fiscalização e garantia da segurança alimentar, além das oportunidades que essa área oferece no mercado de trabalho. O estágio proporcionou uma visão ampla das atividades relacionadas à fiscalização e controle higiênico-sanitário de produtos de origem animal, permitindo compreender tanto os aspectos administrativos e burocráticos, como o processo de registro de agroindústrias e seus produtos, quanto as atividades práticas realizadas durante as vistorias em agroindústrias de produtos cárneos, leiteiros, ovos e pescado.

O Serviço de Inspeção Municipal é um instrumento essencial para a saúde pública, responsável por garantir a segurança alimentar e prevenir doenças veiculadas por alimentos. Durante o estágio, foi possível observar como as atividades de inspeção, que envolvem desde o acompanhamento das vistorias periódicas até a orientação sobre boas práticas de fabricação, são fundamentais para assegurar que os produtos de origem animal atendam aos padrões sanitários exigidos pela legislação.

Este relatório discute as práticas observadas durante o estágio, com ênfase nas condições higiênico-sanitárias das agroindústrias locais, a importância da regularização desses estabelecimentos e a atuação do médico veterinário na fiscalização sanitária. A experiência adquirida ao longo do estágio evidenciou o impacto significativo que a atuação do médico veterinário tem no desenvolvimento local, na segurança alimentar e na promoção da saúde pública, contribuindo para o fortalecimento da economia e qualidade de vida no município.

## **2. CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA**

### **2.1. DESCRIÇÃO ÁREA DO ESTÁGIO**

O estágio curricular foi realizado no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado à Secretaria de Agricultura e Tecnologia da Prefeitura de Barreiras - BA, com início de 04 de abril. As atividades ocorreram na sede do SIM (figura 1) localizada na Rua 19 de Maio, nº 106, no centro de Barreiras. O SIM foi criado e regulamentado pela Resolução 002/2023 e pela Lei Municipal e regulamentado pela Lei nº 1.560, de 9 de maio de 2023. O objetivo do SIM é garantir a qualidade e a segurança alimentar dos produtos de origem animal, promovendo a regularização das agroindústrias e permitindo a comercialização segura desses produtos no município.



Figura 1. Secretária de Agricultura, Ciências e Tecnologia.  
Fonte: Arquivo pessoal

Em 30 de março de 2022, o município de Barreiras formalizou sua adesão ao Consórcio Multifinalitário do Oeste da Bahia (CONSID), por meio da assinatura do Contrato de Programa e Rateio nº 6/2022. O CONSID é um consórcio público composto por 22 municípios da região Oeste da Bahia, que visa promover o desenvolvimento regional, com ênfase na infraestrutura, educação, tecnologia e desenvolvimento econômico. O consórcio também realiza ações nas áreas de regularização fundiária e ambiental, capacitação de agentes sociais, e fomento à agricultura familiar, além de garantir a inspeção de produtos de origem animal.

Os municípios que constituem o CONSID são: Angical, Baianópolis, Barra, Barreiras, Brejolândia, Buritirama, Catolândia, Correntina, Cotegipe, Cristópolis, Formosa do rio Preto, Ibotirama, Luis Eduardo Magalhães, Mansidão, Muquém do São Francisco, Riachão das Neves, Santa Rita de Cássia, São Desiderio, Santana, Serra Dourada, Tabocas do Brejo Velho e Wanderley

Este consórcio tem como principais objetivos o desenvolvimento de novas tecnologias aplicadas ao desenvolvimento social e econômico da região, além de proporcionar melhorias na qualidade de vida da população dos municípios consorciados. Os municípios integrantes do CONSID têm se dedicado ao fortalecimento das agroindústrias, garantindo a regularização de suas atividades e a segurança alimentar dos produtos comercializados.

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) é um órgão vinculado à Secretaria de Agricultura do Município de Barreiras e à sede do CONSID, com a missão de realizar o controle de qualidade dos produtos de origem animal e garantir que atendam aos padrões higiênico-sanitários exigidos. O projeto SIM, iniciado em 2019, tem se empenhado na estruturação dos Serviços de Inspeção Municipais e na realização de campanhas de sensibilização com os produtores para fomentar a regularização das agroindústrias.

O SIM-Barreiras é responsável pela inspeção e registro das agroindústrias no município, atuando nas áreas de produção, beneficiamento, manipulação, fracionamento, transporte, acondicionamento, armazenamento, embalagem e comercialização de produtos de origem animal destinados ao consumo humano. A equipe do SIM-Barreiras é composta por dois médicos veterinários, uma agrônoma e uma estagiária técnica em alimentos, que prestam suporte a empresas nas áreas de produção de ovos, pescados, carnes e laticínios (Figura 2)

O Fiscal Agropecuário Municipal desempenha um papel crucial na fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal, garantindo que atendam aos padrões higiênico-sanitários e tecnológicos exigidos. Além de supervisionar as práticas operacionais, o Fiscal realiza a verificação dos insumos utilizados na produção, assegurando que a matéria-prima e os ingredientes atendam aos padrões estabelecidos, evitando contaminações e garantindo a segurança alimentar.

O quadro técnico do serviço de inspeção de Barreiras é composto por profissionais altamente capacitados, com experiência e formação específica nas áreas de agronomia que fica a cargo de Eliane Pires de Almeida e veterinária com Diego Cabral Barreiros e Ubirajara Marques do Nascimento, onde atuam de forma colaborativa para garantir a eficácia e a segurança dos processos.



Figura 2. Quadro técnico do SIM- Barreiras. Fonte: Arquivo pessoal.

O estágio no SIM-Barreiras proporcionou uma compreensão profunda da importância do médico veterinário na inspeção de produtos de origem animal, bem como na prevenção de doenças alimentares e na promoção de práticas de produção seguras e de qualidade. Além disso, os veterinários atuam como consultores técnicos, orientando as agroindústrias sobre as melhores práticas para garantir a conformidade com as normas sanitárias e, assim, proteger a saúde pública.

O trabalho no SIM também destacou a importância da integração entre as equipes do SIM-Barreiras e do SIM-CONSID, assegurando a coordenação eficaz das atividades de inspeção e a promoção contínua da segurança alimentar nos municípios consorciados.

Assim, o estágio evidenciou o papel fundamental da inspeção agropecuária na garantia da qualidade dos produtos e no controle da saúde pública, além de demonstrar a relevância do SIM na regularização das agroindústrias e na promoção da segurança alimentar nos municípios do Oeste da Bahia.

### **3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS**

#### **3.1. REGISTRO DE AGROINDUSTRIA NO SERVIÇO DE INPEÇÃO MUNICIPAL**

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Barreiras está responsável pelo registro de seis empreendimentos nas áreas de pescado, ovos, leite, carnes e seus derivados. Esses registros são fundamentais para garantir a conformidade com as normas sanitárias e permitir a comercialização segura de produtos de origem animal, tanto em nível municipal quanto intermunicipal, dentro da área de atuação do CONSID (Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável).

Conforme a Resolução Nº 002 de 07 de junho de 2023, publicada pelo CONSID, o Art. 25 estabelece que todos os estabelecimentos que comercializem produtos de origem animal dentro dos municípios integrantes do consórcio devem estar registrados no Serviço de Inspeção, que é executado e supervisionado pelo próprio SIM, garantindo a segurança alimentar e a saúde pública. A seguir, detalha-se o processo de registro de um estabelecimento junto ao SIM.

Etapas do Processo de Registro: o processo de registro no SIM é formalizado através de um protocolo de solicitação e é dividido em cinco etapas, que envolvem a apresentação de diversos documentos. O objetivo de cada etapa é garantir que o estabelecimento cumpra todas as exigências legais, técnicas e sanitárias necessárias para operar com segurança.

I Etapa – Solicitação de Vistoria Prévia: a primeira fase do processo, o empreendedor solicita a vistoria prévia do estabelecimento ou terreno onde a indústria será instalada. Para isso, são exigidos os seguintes documentos:

- a) Requerimento solicitando a vistoria prévia.
- b) Contrato Social, Estatuto ou Firma Individual, conforme a natureza do empreendimento.
- c) Cadastro de Pessoa Física (CPF) ou CNPJ.

- d) Documentos pessoais do proprietário, sócios e representante legal (RG e CPF).
- e) Comprovante de inscrição estadual, se aplicável.
- f) Laudo de vistoria prévia do terreno ou do estabelecimento, com parecer técnico favorável elaborado por Médico Veterinário do CONSID.

Esta primeira etapa visa avaliar a viabilidade do terreno ou do estabelecimento, garantindo que o local esteja apto para a instalação da agroindústria. A documentação é conferida por um colaborador ou estagiário do SIM. (Figura 3)

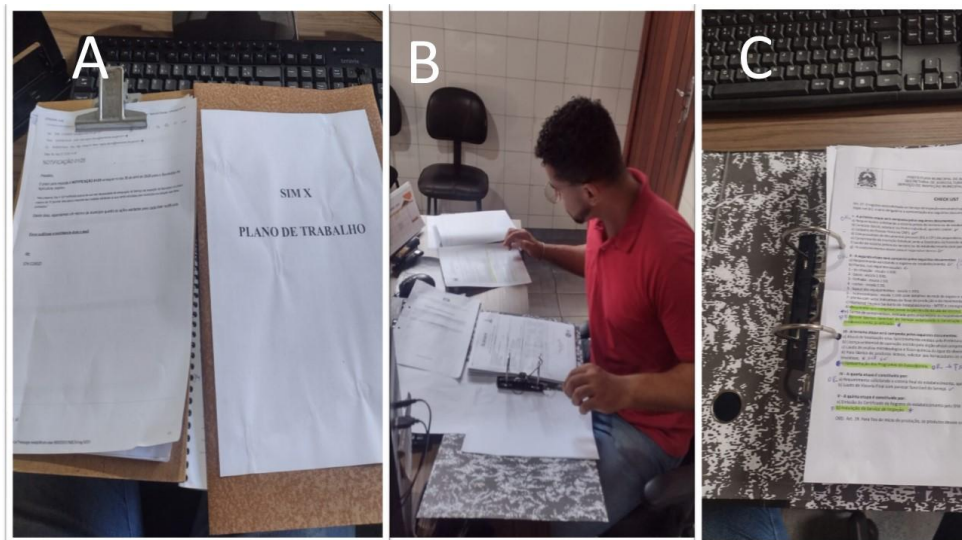


Figura 3. Realização de análise documental durante o estágio. A. Cronograma do plano de trabalho; B. Organização documental; C. *Check list* da documentação necessária. Fonte: Arquivo pessoal.

II Etapa – Solicitação de Registro do Estabelecimento: a vistoria prévia e a liberação do parecer favorável, o empreendedor avança para a solicitação de registro do estabelecimento, apresentando uma série de documentos técnicos detalhados, como:

- a) Requerimento formal solicitando o registro.
- b) Plantas arquitetônicas e sanitárias do estabelecimento, detalhadas nas escalas exigidas: 1:500 (situação), 1:100 (baixa), 1:50 (fachadas)

e cortes), 1:100 (layout dos equipamentos e sistema hidrossanitário).

- c) Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento (MTSE), que descreve as condições sanitárias e operacionais da instalação, juntamente com o cronograma de execução das obras.
- d) Documento que comprove a posse ou permissão de uso do terreno.
- e) Termo de compromisso assinado pelo proprietário ou responsável legal, garantindo a conformidade com as exigências sanitárias.
- f) Parecer técnico favorável do SIM ou do CONSID, autorizando a construção do estabelecimento ou a aprovação das plantas, caso o estabelecimento já esteja edificado.

Essa etapa busca garantir que o projeto do estabelecimento esteja em conformidade com as exigências de infraestrutura e sanitárias, preparando-o para a futura operação.

III Etapa – Licenças e Comprovações Necessárias: a conclusão do processo de registro, o estabelecimento precisa atender a várias exigências regulamentares e apresentar documentos adicionais:

- a) Alvará de localização e/ou funcionamento emitido pela Prefeitura Municipal.
- b) Licença ambiental de operação, emitida pelo órgão competente.
- c) Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento do estabelecimento.
- d) Para fábricas de produtos lácteos, é necessário apresentar comprovantes de vacinação contra febre aftosa e brucelose fornecidos pelos pecuaristas.
- e) Apresentação dos Programas de Autocontrole, que detalham os procedimentos de monitoramento e controle da qualidade do processo produtivo.

A coleta dessas licenças e documentos é essencial para garantir que o estabelecimento atenda não apenas às normas de segurança alimentar, mas também às legislações ambientais e de saúde pública.

IV Etapa – Vistoria Final: com todas as exigências anteriores atendidas, o estabelecimento está pronto para uma vistoria final. O objetivo dessa etapa é garantir que o local esteja completamente pronto para iniciar as atividades de produção, conforme os planos aprovados. Os documentos exigidos são:

- a) Requerimento solicitando a vistoria final do estabelecimento.
- b) Laudo de vistoria final com parecer favorável do Serviço de Inspeção, confirmando que o local está adequado para o início das atividades.

Essa etapa é crucial para garantir que todas as instalações, equipamentos e práticas de segurança alimentar estejam em perfeito estado antes da abertura do estabelecimento.

V Etapa – Emissão do Certificado de Registro: a última etapa do processo é a emissão do Certificado de Registro do Estabelecimento pelo SIM, validado pelo CONSID. Após a vistoria final e a aprovação de todos os requisitos, o SIM emite o certificado que autoriza o funcionamento regular do estabelecimento. Além disso, o SIM instala o serviço de inspeção, garantindo que o empreendimento cumpra todas as normas sanitárias durante a sua operação.

O e-GAC (Gestão Ambiental Compartilhada) é um sistema eletrônico utilizado para gerenciar todo o processo de registro no SIM. Ele permite a integração entre o CONSID, os SIM consorciados e os empresários que buscam o selo de inspeção para seus produtos. O sistema foi adaptado para otimizar a comunicação e o acompanhamento de todos os processos relacionados ao registro de empreendimentos.

No e-GAC, existem três abas principais com funções específicas para cada tipo de usuário:

- Empresários: podem enviar os documentos exigidos de acordo com as etapas do processo.

- SIM e CONSID: são responsáveis pela análise dos documentos, emissão de pareceres e monitoramento do andamento do processo.

Dentro do e-GAC, os técnicos têm acesso completo aos documentos enviados, à análise de cada etapa e aos relatórios das vistorias realizadas. Quando o processo é finalizado e aprovado, o sistema gera automaticamente o Certificado de Registro, validando a operação do estabelecimento.



Figura 4. Pagina Gestão Ambiental Compartilhada aba SIM.  
Fonte: Arquivo pessoal.

### **3.2. PRESENÇA DO SERVIÇO DE INPEÇÃO MUNICIPAL NA UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADOS**

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) marcou presença no workshop realizado na unidade de beneficiamento de pescado em Barreiras (Figura 5), um evento crucial para o setor aquícola local. O workshop, que contou com a participação de profissionais da área, como pescadores, empresários e especialistas em segurança alimentar, proporcionou um ambiente de troca de conhecimentos e experiências, sendo um importante momento de networking para todos os envolvidos.

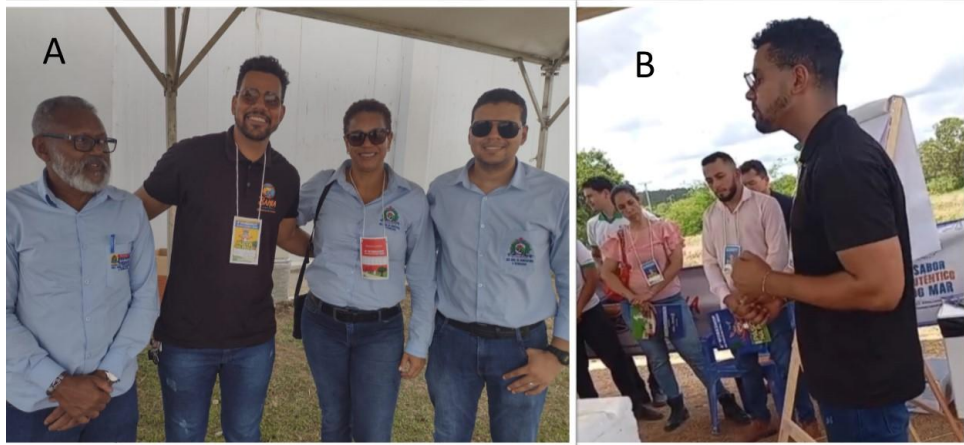


Figura 5. Workshop em unidade de beneficiamento de pescado em Barreiras-BA. A. Secretário, sub. secretário e técnica da secretaria de Agricultura de Barreiras. B. Palestra sobre produção de pescado. Fonte: Arquivo pessoal

Durante o evento, os participantes discutiram temas essenciais para a melhoria da qualidade e segurança do pescado, incluindo as melhores práticas de manejo, processamento e armazenamento do produto. A equipe do SIM aproveitou a oportunidade para reforçar a importância de seguir as normas sanitárias e as práticas de segurança alimentar, que são fundamentais para garantir a qualidade do pescado e a saúde dos consumidores.

Além disso, foi abordada a relevância das cooperativas de pesca na promoção de uma produção mais organizada, eficiente e sustentável, destacando como essas organizações podem contribuir para o fortalecimento do setor aquícola regional. A participação de cooperativas no processo de produção e comercialização de pescado traz benefícios significativos, como a padronização da qualidade, a redução de custos e o aumento da competitividade no mercado.

Outro ponto discutido foi a segurança do pescado, tanto no que diz respeito à higiene nas etapas de pesca quanto ao processamento na unidade de beneficiamento. O SIM enfatizou a importância de manter a rastreabilidade do produto, desde a captura até o ponto de venda, garantindo que todos os processos atendam às exigências regulatórias e assegurem a segurança alimentar.

O workshop também foi um momento valioso para o SIM estreitar o

relacionamento com os produtores locais e oferecer orientações sobre os processos de certificação e os requisitos necessários para comercializar pescado em mercados mais amplos, como o nacional e o internacional.

Esse tipo de evento é fundamental para promover a conscientização sobre a segurança alimentar e fortalecer o setor pesqueiro, garantindo que as práticas adotadas sejam não apenas eficazes, mas também sustentáveis e responsáveis. A participação ativa do SIM no workshop de beneficiamento de pescado em Barreiras reafirma o compromisso da instituição com a qualidade e segurança dos produtos de origem animal na região, bem como o apoio ao desenvolvimento do setor aquícola local.

### **3.3 INSPEÇÃO TÉCNICA NA GRANJA DE POSTURA KUNZ**

Durante o estágio no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), sob a coordenação do Médico Veterinário e Fiscal Ubirajara Marques do Nascimento e Diego Cabral Barreiros e a agrônoma Eliane Pires de Almeida, foi realizada uma visita técnica à Granja de Postura Kunz. O objetivo principal foi avaliar as condições da reforma na área agroindustrial da granja, verificar a qualidade ambiental e garantir que as normas sanitárias estavam sendo cumpridas na produção de ovos.

A visita focou especialmente na implementação de práticas de biossegurança, como o controle de acesso, os protocolos de limpeza e desinfecção, além do controle de vetores e pragas. A biosseguridade é uma das medidas mais importantes para evitar a entrada de patógenos e garantir que os ovos produzidos sejam seguros para o consumo humano. Durante a inspeção, foi feita uma análise detalhada das instalações (Figuras 6 e 7), com especial atenção para a infraestrutura e os procedimentos adotados na separação, ovoscopia, pesagem e embalagem dos ovos, que são processados na unidade agroindustrial anexada à granja.



Figura 6. Máquina classificadora de ovos. Fonte: Arquivo pessoal.



Figura 7. Lavatório de mãos e botas na barreira sanitária da agroindústria.  
Fonte: Arquivo pessoal.

A inspeção também incluiu uma avaliação detalhada das instalações externas, como reservatórios de água, banheiros, vestiários, depósito de

embalagens, depósito de material de limpeza, sala de higienização de bandejas, e área de expedição.

Uma parte fundamental da inspeção foi a documentação das observações feitas durante a visita, bem como a recomendação de ações corretivas. A documentação é crucial não só para monitorar a conformidade com as normas sanitárias, mas também para identificar pontos que necessitam de melhorias. A continuidade do acompanhamento permite garantir que a granja esteja operando de acordo com os mais altos padrões de biossegurança e segurança alimentar, assegurando a qualidade dos produtos e a proteção à saúde pública.

Essa visita técnica reforçou a relevância do trabalho realizado pelos Médicos Veterinários Fiscais, que desempenham um papel essencial na garantia da qualidade dos produtos de origem animal e na proteção da saúde do consumidor. A inspeção e o acompanhamento contínuo das instalações e processos produtivos são fundamentais para assegurar que as agroindústrias sigam as normas sanitárias, oferecendo alimentos seguros e de alta qualidade

#### **3.4. VISITA TÉCNICA NA UNIDADE DE PRODUÇÃO E BENEFICIAMENTO VOVÓ DINÁ**

A equipe de fiscalização do SIM (Serviço de Inspeção Municipal) realizou uma visita técnica ao empreendimento Vovó Diná, localizado no município de Barreiras-BA, que ainda está em fase de implantação para a produção de ovos orgânicos. O objetivo da visita foi verificar as condições das instalações, a conformidade com as normas sanitárias e as adequações das áreas de criação e processamento, além de garantir que os padrões de bem-estar animal e segurança alimentar estão sendo seguidos.

No momento, o empreendimento está finalizando a construção da granja e do setor de processamento. A equipe de fiscalização constatou que ambas as estruturas estão sendo preparadas de acordo com as exigências regulatórias (Figura 8A e 8B). A granja foi projetada para oferecer um ambiente ideal para as aves, com amplo espaço e acesso a áreas externas, permitindo que as galinhas possam se movimentar livremente e expressar comportamentos naturais, garantindo assim o bem-estar animal.



Figura 8. Visita técnica em uma unidade de produção e beneficiamento de ovos. A. Area livre; B. Acesso para area livre pelo rodapé do galpão. Fonte: Arquivo pessoal.

Além disso, a parte do processamento está em fase de acabamento, com a instalação de equipamentos e a organização do ambiente para atender aos requisitos de higiene e segurança exigidos para a produção orgânica. A empresa está implementando rigorosas práticas de biossegurança, essenciais para prevenir a introdução e propagação de doenças nas aves. Isso inclui controle de acesso às áreas da granja, desinfecção periódica das instalações, e monitoramento constante das condições sanitárias, garantindo que a produção de ovos orgânicos seja realizada de maneira segura e saudável.

O sistema de biossegurança também abrange o controle rigoroso da qualidade da água e da alimentação das aves, com a utilização de ração orgânica e livre de antibióticos ou hormônios. Essas práticas visam não só à saúde das aves, mas também à segurança alimentar, assegurando que os produtos atendam aos padrões exigidos para a comercialização no mercado de alimentos orgânicos.

A equipe do SIM destacou que o Vovó Diná está cumprindo todas as normas e regulamentos necessários para garantir que a produção de ovos orgânicos, quando iniciada, esteja em conformidade com as melhores práticas de segurança alimentar e de bem-estar animal. A implementação das medidas

de biossegurança, juntamente com a atenção aos aspectos sanitários e ambientais, demonstra o compromisso da empresa com a produção responsável e sustentável.

Com esses cuidados, o Vovó Diná está se preparando para oferecer ovos orgânicos de alta qualidade (Figura 9), respeitando as normas de biossegurança e garantindo que a produção seja não apenas eficaz, mas também segura para os consumidores. Esse compromisso com a conformidade e com práticas sustentáveis reforça a importância de um modelo de produção agropecuária que respeita tanto o meio ambiente quanto a saúde pública



Figura 9. Equipe do SIM e produtor. Fonte: Arquivo pessoal.

### **3.5. TRABALHO DE CONSCIENTIZAÇÃO DO SIM NA FEIRA DO PEIXE EM BARREIRAS**

Durante a Feira do Peixe em Barreiras, o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) desempenhou um papel fundamental na conscientização dos comerciantes sobre a segurança alimentar e as boas práticas na manipulação e comercialização do pescado. Com a proximidade da Semana Santa, um período tradicionalmente marcado pelo aumento do consumo de pescado, a feira se tornou uma importante vitrine para disseminar informações que garantem a qualidade e a segurança dos produtos oferecidos à população.

A equipe do SIM esteve presente orientando os comerciantes sobre a importância de manter o pescado a temperaturas adequadas durante toda a comercialização. Foi enfatizado que, para garantir a frescor e evitar a proliferação de microrganismos, o pescado deve ser mantido sempre refrigerado, seja por meio de gelo ou equipamentos adequados, desde o momento da captura até o ponto de venda. Essa prática é crucial, especialmente em períodos de alta demanda, como a Semana Santa, quando o consumo de pescado aumenta consideravelmente.

Além disso, o SIM ofereceu orientações sobre os cuidados com a higiene na manipulação do pescado (Figura 10). Os comerciantes receberam instruções sobre a necessidade de manter as bancadas e utensílios sempre limpos, o uso de luvas e outros equipamentos de proteção, além de manter a higiene pessoal adequada. A equipe do SIM também ressaltou a importância da rastreabilidade do pescado, garantindo que os consumidores saibam a origem do produto e possam confiar em sua qualidade.



Figura 10. Comercialização das associações e orientações do SIM na Feira do Peixe em Barreiras-BA. Fonte: Arquivo pessoal.

A biossegurança foi outro tema abordado, com foco nas práticas para evitar a contaminação cruzada entre o pescado e outros alimentos. A equipe do SIM explicou também as normas e procedimentos regulatórios para o processamento e armazenamento do pescado, assegurando que os comerciantes estivessem em conformidade com as exigências legais para garantir a segurança alimentar.

A presença do SIM na Feira do Peixe de Barreiras foi um passo importante para garantir que, neste período de alta demanda, os consumidores tenham acesso a pescado de qualidade, conservado adequadamente e manipulado de forma segura. Com a Semana Santa representando um pico no consumo de pescado, o trabalho de conscientização do SIM ajudou a reforçar a confiança do público, garantindo que os comerciantes adotem as melhores práticas e cumpram as normas de segurança alimentar.

Esse tipo de ação reforça o compromisso do SIM com a saúde pública e o fortalecimento do mercado pesqueiro local, promovendo a segurança alimentar e apoiando os comerciantes de Barreiras a oferecerem produtos seguros e de qualidade para a população.

### **3.6. VISTORIA E COLETA NA AGROINDÚSTRIA BAHIA CAMARÕES**

A agroindústria Bahia Camarões, após passar por um processo rigoroso de fiscalização e adequação às normas exigidas, conseguiu conquistar o selo SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), um marco importante que permitirá à empresa comercializar seus produtos em todo o território nacional. Esse selo, vinculado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), certifica que a produção da empresa atende aos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos para a distribuição nacional, ampliando significativamente suas oportunidades de mercado.

O processo de obtenção do selo foi acompanhado de perto pela equipe do SIM, composta pelo Médico Veterinário Diego Cabral Barreiros e pela Engenheira Agrônoma Eliane Pires de Almeida. Juntos, realizaram uma série de

inspeções na agroindústria, incluindo a avaliação das condições de produção, o cumprimento das exigências sanitárias e o acompanhamento da implementação das correções e ajustes sugeridos em fiscalizações anteriores.

Durante as inspeções, foi realizada a coleta de amostras de produtos e de água, seguindo as orientações do Programa de Avaliação de Conformidade de Produtos de Origem Animal (PACPOA). As amostras foram cuidadosamente lacradas e acondicionadas em caixas com gelo, conforme preconizado, para garantir sua integridade até o envio para os laboratórios de análise. As amostras de produtos foram encaminhadas para um laboratório especializado, enquanto as de água foram enviadas para o Laboratório Central de Saúde Pública (LACEN) em Barreiras, Bahia.

O processo de coleta, armazenamento e análise das amostras é essencial para garantir que os produtos da Bahia Camarões atendam aos critérios de segurança alimentar e estejam aptos para a comercialização em todo o Brasil (Figura 11A-E). Esse compromisso com a qualidade e com as exigências regulatórias tem sido um diferencial para a empresa, que já se destaca como modelo de produção limpa, segura e eficiente no setor de alimentos.



Figura 11. Coleta e análise de amostras de água. A. Medidor de cloro; B. Medidor de temperatura; C. Titulação de cloro; D. Tabulação de dados; E. Coleta e lacre da amostra. Fonte: Arquivo pessoal.

Com a conquista do selo SISBI, a Bahia Camarões fortalece sua posição

no mercado, demonstrando não apenas competência técnica e compromisso com as boas práticas de produção, mas também ampliando seu alcance comercial, o que representa um avanço significativo para a empresa e para a economia local.



Figura 12. A Equipe do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), juntamente com a colaboradora da agroindústria, realizando um processo de coleta da amostra garantindo a integridade durante a coleta e transporte até o laboratório.

### **3.7. ACOMPANHAMENTO DO SIM NA AGROINDÚSTRIA DE LEITE**

Durante o estágio no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), a equipe do SIM, coordenada pelo Médico Veterinário e Fiscal Ubirajara Marques do Nascimento, juntamente com o Médico Veterinário MSc. Diego Cabral Barreiros, realizou uma visita a uma beneficiadora de leite da região, que ainda está na fase final de implementação do seu projeto de adequação às normativas sanitárias e operacionais exigidas. Embora o estabelecimento ainda não esteja em operação, a visita foi fundamental para avaliar o andamento do processo de implantação e identificar as dificuldades e inconformidades que podem impactar o funcionamento da indústria e a qualidade do leite a ser processado.

Logo no início da visita, ficou evidente que o projeto ainda enfrenta diversos desafios. Apesar de a estrutura física da beneficiadora estar em processo avançado (Figura 12A-C), muitas das adequações necessárias para garantir o cumprimento das normas sanitárias estavam em fase de execução ou ainda não haviam sido implementadas de maneira satisfatória. Entre as falhas

identificadas, destacam-se a falta de áreas adequadas para o armazenamento do leite a temperaturas controladas e a ausência de um sistema de sanitização eficiente para os equipamentos. Caso essas questões não sejam resolvidas antes do início das operações, o impacto na qualidade do leite e na segurança alimentar pode ser significativo.



Figura 13. Infraestrutura de unidade beneficiadora de leite. A. Câmaras frias; B. Tanque resfriador; C. Pasteurizador. Fonte: Arquivo pessoal.

Outro ponto crítico identificado pela equipe foi a cadeia produtiva do leite na região, que apresenta várias falhas e desafios logísticos. O leite destinado à beneficiadora é frequentemente transportado de áreas rurais distantes, o que agrava a situação. A falta de controle rigoroso de temperatura durante o transporte, muitas vezes realizado sem infraestrutura adequada de refrigeração, favorece a deterioração do produto e aumenta o risco de contaminação. Esses fatores comprometem a qualidade do leite, que pode chegar à indústria em condições impróprias para processamento.

A equipe do SIM, liderada pelos profissionais mencionados, destacou que, embora a indústria ainda não esteja em operação, é imprescindível que as inconformidades sejam corrigidas durante a fase final de implementação. A realização de vistorias periódicas, o treinamento contínuo dos produtores e o apoio à adequação das instalações são ações essenciais para garantir que a beneficiadora de leite, quando iniciar suas atividades, tenha a capacidade de processar um leite de qualidade, atendendo às exigências sanitárias e

proporcionando um produto seguro ao consumidor.

A visita foi um marco importante para o acompanhamento da implementação do projeto, e evidenciou a necessidade de uma fiscalização rigorosa para que o projeto de implantação da beneficiadora atenda todas as normas sanitárias. A colaboração entre o SIM, a beneficiadora e os produtores rurais será essencial para superar os desafios da cadeia produtiva e garantir um leite de qualidade para a indústria e para o mercado local.

#### **4. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O estágio supervisionado no Serviço de Inspeção Municipal foi uma experiência transformadora para minha formação em Medicina Veterinária. Enquanto a teoria aborda os conceitos da inspeção de produtos de origem animal, a prática me permitiu vivenciar o impacto direto da fiscalização sanitária na saúde pública, na economia local e, especialmente, na vida dos pequenos produtores. A complexidade do trabalho foi mais intensa do que eu imaginava, mostrando que o médico veterinário vai além da aplicação de legislações, tornando-se essencial na promoção de um ambiente seguro e na garantia da qualidade dos alimentos. A observação das boas práticas de fabricação e manuseio, simples, mas eficazes, foi um grande aprendizado, favorecendo o crescimento sustentável dos negócios e a geração de empregos locais.

Além do aprendizado técnico, o estágio me desafiou a desenvolver habilidades pessoais, como lidar com situações inesperadas e tomar decisões rápidas sob pressão. A convivência com os produtores, muitos dos quais superaram dificuldades ao adotar práticas sanitárias, foi uma das partes mais gratificantes da experiência. Este estágio não apenas me proporcionou uma visão prática do papel do médico veterinário na cadeia produtiva de alimentos, mas também me preparou para os desafios do mercado de trabalho. Em suma, a vivência no SIM foi essencial para a minha formação, proporcionando uma compreensão mais ampla da Medicina Veterinária e sua importância para o bem-estar da sociedade e o fortalecimento da economia local.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CONSID. Resolução 002 – Regulamentação do serviço de inspeção executado/supervisionado pelo Consórcio Intermunicipal do Oeste da Bahia – CONSID. – Bahia, 2023.


CONSID. **Serviço de Inspeção Municipal – SIM**. Disponível em: <https://consid.ba.gov.br/sim/>. Acesso em: 12 julho 2025.


SOUZA, A. L.; PEREIRA, R. M.; SILVA, J. F. A importância da inspeção sanitária na segurança alimentar de produtos de origem animal. **Revista Brasileira de Higiene e Alimentação**, v. 35, n. 2, p. 123-135, 2021. DOI: 10.1234/rbha.2021.3502.


**DADOS FINAIS:**

Barreiras-BA, 21 de Julho de 2025.

CIENTE E DE ACORDO

Documento assinado digitalmente  
 **WAGNER CARDOZO DA CUNHA**  
Data: 21/07/2025 23:51:37-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente  
 **DIEGO CABRAL BARREIROS**  
Data: 22/07/2025 09:12:39-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente  
 **VANESSA BONFIM DA SILVA**  
Data: 21/07/2025 20:52:33-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

Wagner Cardozo da  
Cunha  
UNEB - Mat. 121720250  
(ESTÁGIÁRIO)

---

Diego Cabral Barreiros  
CRMV-BA: 2729  
(SUPERVISOR)

---

Vanessa Bonfim da Silva  
UNEB - Mat. 92105647  
(ORIENTADORA)