



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

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

Orientadora: Professora Dra. Vanessa Bonfim da Silva

Éden Felipe da Silva Quirino

Barreiras, Dezembro de 2024.

Éden Felipe da Silva Quirino

**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 Professora Dra. Vanessa Bonfim da Silva

Barreiras, 2024.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	8
2. CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA	10
2.1. DESCRIÇÃO ÁREA DO ESTÁGIO.....	10
2.2. FISCAL AGROPECUÁRIO MUNICIPAL.....	11
2.3. CORRELAÇÃO COM O CURSO DE MEDICINA VETERINÁRIA.....	12
3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	13
3.1. ALINHAMENTO DE DEMANDAS E ADESÃO AO SISBI.....	13
3.2. TREINAMENTO ONLINE SOBRE PROCEDIMENTOS DE COLETA NO PACPOA/SISBI.....	14
3.3. VISTORIA E COLETA NA AGROINDÚSTRIA BAHIA CAMARÕES.....	16
3.4. INSPEÇÃO TÉCNICA NA UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS CÂRNEOS DELIAVE.....	18
3.5. ADEQUAÇÃO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.	19
3.6. INSPEÇÃO TÉCNICA NA GRANJA DE POSTURA KUNZ.....	21
3.7. AVALIAÇÃO TÉCNICA DA ÁREA DE AÇOUGUE DO SUPERMERCADO ATACADÃO.....	22
3.8. ACOMPANHAMENTO DO SIM NA AGROINDÚSTRIA OFICINA DO PORCO.....	24
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	26
5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	27
ANEXOS	28

LISTA DE FIGURA

Figura 1. Reunião entre a equipe do SIM e CONSID ao SISBI.....	13
Figura 2. Preenchimento do Formulário de Coleta - PACPOA/SISBI.....	14
Figura 3. Procedimento Correto para Registro do Lacre no Formulário.	15
Figura 4. Instrução inicial realizada pelo Fiscal Municipal.	16
Figura 5. Aferição da temperatura do produto.....	16
Figura 6. Fluxo de produção na agroindústria Bahia Camarões.	16
Figura 7. Coleta e Acondicionamento Lacrado da Amostra de Água	17
Figura 8. Coleta e Acondicionamento do material para Envio ao Laboratório.....	18
Figura 9. Croqui de Rótulo de uma Empresa Analisado pelo SIM/CONSID	20
Figura 10. Avaliação da reforma na Granja de Postura Kunz.	21
Figura 11. Inspeção da área de açougue no Supermercado Atacadão.	22
Figura 12. Inspeção da área de açougue no Supermercado Atacadão.	23
Figura 13. Equipe do SIM com a responsável técnica do empreendimento.....	23
Figura 14. Fiscal do SIM - Explicando procedimentos e normas sanitárias.	23
Figura 15. Análise externa da Agroindústria Oficina do Porco & CIA.....	24

IDENTIFICAÇÃO:

- a) Responsável: Éden Felipe da Silva Quirino
- b) Matrícula: 121720083
- c) Local: Serviço de Inspeção Municipal (SIM) - Barreiras
- d) Período: 19/08/2024 a 06/12/2024

OBJETIVOS:

- Realizar o estágio supervisionado na área de Inspeção de Produtos de Origem Animal (POA) junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Barreiras, contribuindo para o cumprimento das normas de segurança alimentar. O estágio tem como objetivo colocar o aluno em contato direto com a realidade profissional, permitindo-lhe confrontar as teorias aprendidas com a prática, além de contribuir para o desenvolvimento de habilidades essenciais para o início de sua carreira, possibilitando a execução de tarefas práticas diretamente relacionadas à sua área de interesse.
- Expandir o conhecimento teórico adquirido ao longo do curso, por meio da observação e análise crítica das atividades práticas realizadas no ambiente de trabalho, favorecendo uma aplicação eficiente desse conhecimento.
- Aprimorar a capacidade de reconhecer problemas e sugerir soluções baseadas em uma análise detalhada dos processos de inspeção de produtos de origem animal, elevando a qualidade do serviço prestado.
- Desenvolver competências em planejamento, organização e execução de planos de ação voltados à inspeção de produtos de origem animal, assegurando que esses planos estejam em conformidade com os padrões regulatórios estabelecidos.
- O estágio complementa a formação acadêmica ao proporcionar a primeira experiência prática do estudante, aplicando conhecimentos com o suporte de profissionais qualificados e permitindo vivenciar a rotina de um médico veterinário em inspeção agroindustrial.
- Os principais objetivos incluem desenvolver habilidades em inspeção, identificação de doenças, segurança alimentar e regulamentos. O estágio reforça a importância da segurança alimentar para a saúde

pública, capacitando o estudante a identificar riscos e garantir a qualidade dos produtos de origem animal.

PROGRAMAÇÃO:

- Compreender os aspectos burocráticos e regulatórios relacionados ao processo de registro de agroindústrias e seus produtos, além de participar ativamente da prática de inspeção dessas atividades.
- Acompanhar o processo de registro de empresas junto ao Serviço de Inspeção Municipal, assegurando o cumprimento das exigências legais.
- Inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos responsáveis pela fabricação, processamento, industrialização e manipulação de Produtos de Origem Animal, verificando a conformidade com os regulamentos sanitários.
- Orientar os estabelecimentos na adoção de Boas Práticas de Fabricação, bem como no manuseio e armazenamento corretos dos Produtos de Origem Animal, contribuindo para a melhoria contínua da qualidade e segurança alimentar.

1. INTRODUÇÃO

Este relatório apresenta as principais atividades desenvolvidas durante o Estágio Curricular Supervisionado do curso de Medicina Veterinária da Universidade Estadual da Bahia (UNEB), totalizando 450 horas, requisito obrigatório para a obtenção do título de Médico Veterinário. O estágio foi realizado no Serviço de Inspeção Municipal, vinculado à Prefeitura de Barreiras, Bahia, no período de 19 de agosto a 6 de dezembro de 2024. A supervisão técnica foi conduzida pelo Fiscal Agropecuário Municipal/Médico Veterinário MSc. Diego Cabral Barreiros, enquanto a orientação acadêmica esteve sob a responsabilidade da Professora/Médica Veterinária Dra. Vanessa Bonfim da Silva.

A escolha pela área de inspeção foi motivada pela oportunidade de vivenciar na prática o papel de Responsável Técnico Veterinário, uma função com crescente demanda no mercado de trabalho. O estágio no Serviço de Inspeção Municipal ofereceu uma experiência valiosa, proporcionando uma visão tanto dos aspectos burocráticos envolvidos no registro de agroindústrias e seus produtos, quanto das atividades práticas de inspeção desses estabelecimentos.

De acordo com a Confederação Nacional dos Municípios (CNM), mesmo após três décadas da promulgação da Lei 7.889 de 1989, apenas 40% dos municípios brasileiros implantaram o Serviço de Inspeção Municipal (SIM). As principais dificuldades para essa implantação incluem a falta de capacitação técnica e a escassez de recursos humanos no setor, fatores que limitam a expansão e a eficácia dos serviços de inspeção (ROCHA, 2018; BRASIL, 2021).

Para que o SIM seja implementado de maneira eficiente, é essencial que os municípios possuam uma estrutura adequada que atenda às suas necessidades. Isso requer profissionais habilitados para desenvolver normas sanitárias que garantam a segurança dos produtos sem inviabilizar a regularização de pequenas agroindústrias. Muitas dessas agroindústrias utilizam métodos de produção próprios que, frequentemente, não se encaixam nas normativas sanitárias vigentes (GAZOLLA, 2020).

O estágio também proporcionou o acompanhamento de diversas atividades de fiscalização, incluindo vistorias periódicas em agroindústrias e a atualização de documentos relacionados ao registro de estabelecimentos junto ao SIM. Além disso, participei da orientação de produtores sobre boas práticas e conformidade legal,

reforçando a importância de práticas seguras para garantir a qualidade dos produtos e a saúde pública.

A falta de conscientização da população sobre o papel essencial do médico veterinário nos serviços de inspeção prejudica a prevenção de doenças, como zoonoses e enfermidades transmitidas por alimentos. Esse desconhecimento também impede que a sociedade exerça pressão por políticas públicas que fortaleçam o setor (CARVALHO e SOUSA, 2022). Por isso, o trabalho do médico veterinário na fiscalização sanitária vai além da proteção à saúde, desempenhando uma função educativa e preventiva fundamental.

Estudos comprovam que o aumento das agroindústrias registradas no SIM está associado à melhoria da renda e das condições de vida, além de fomentar o desenvolvimento local. Esses dados são refletidos no crescimento do Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDH-M) e do Produto Interno Bruto (PIB) per capita, além de melhorar a arrecadação fiscal dos municípios (RITTER, 2019). Durante o estágio, essas relações se tornaram evidentes nas práticas de inspeção, mostrando o impacto direto que a regularização de agroindústrias pode ter sobre a economia local.

A adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) também oferece uma oportunidade importante para os municípios. Ao buscar a equivalência com os serviços de inspeção federal, estados e municípios podem ampliar a comercialização de seus produtos para além das fronteiras locais. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) tem publicado diretrizes para auxiliar os municípios nesse processo, permitindo que, ao atender às exigências, os Serviços de Inspeção Municipal solicitem a equivalência ao SISBI-POA (BRASIL, 2020). Desta forma, são ampliadas as possibilidades de mercado para as agroindústrias, favorecendo ainda mais o desenvolvimento econômico regional.

Assim, este relatório aborda temas como o processo de registro de agroindústrias, as condições higiênico-sanitárias observadas nesses estabelecimentos e a importância fundamental do médico veterinário na inspeção de produtos de origem animal. As experiências adquiridas ao longo do estágio reforçam o papel fundamental desse profissional na garantia da segurança alimentar e na promoção da saúde pública, além de evidenciar o impacto positivo desse trabalho no desenvolvimento econômico e social dos municípios.

2. CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA

2.1. DESCRIÇÃO ÁREA DO ESTÁGIO

O estágio curricular foi desenvolvido no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado à Secretaria de Agricultura e Tecnologia da Prefeitura de Barreiras - BA. As atividades foram realizadas na sede do SIM, localizada na Rua 19 de Maio, nº 106, no centro de Barreiras - BA, no período de 19 de agosto a 06 de dezembro de 2024.

O Serviço de Inspeção Municipal foi instituído pela Lei Municipal nº 1.119, de 29 de outubro de 2014, e posteriormente alterado pela Lei nº 1.560, de 9 de maio de 2023. 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. Esse consórcio público, composto por 22 municípios do Oeste da Bahia, busca promover o desenvolvimento regional com foco em infraestrutura e melhoria da qualidade de vida dos consorciados.

Atuando em diversas áreas, exceto saúde, o CONSID prioriza ações como regularização fundiária e ambiental de pequenos produtores, capacitação de agentes sociais, incentivo à agricultura familiar, inspeção de produtos de origem animal, além de fomentar novas tecnologias aplicadas ao desenvolvimento social e econômico da região (CONSID, 2024).

Os municípios que integram o CONSID, a partir dos dados atualizados do ano de 2022 são: Angical, Baianópolis, Barra, Barreiras, Brejolândia, Buritirama, Catolândia, Correntina, Cotegipe, Cristópolis, Formosa do Rio Preto, Ibotirama, Luís Eduardo Magalhães, Mansidão, Muquém do São Francisco, Riachão das Neves, Santa Rita de Cássia, São Desidério, Santana, Serra Dourada e Tabocas do Brejo Velho (CONSID, 2024).

O Serviço de Inspeção Municipal é um órgão vinculado à Secretaria de Agricultura do Município e à sede do CONSID, com a missão de assegurar a qualidade dos produtos de origem animal, regularizando as agroindústrias e garantindo a segurança alimentar. Seu objetivo é permitir a comercialização segura desses produtos nos municípios consorciados. O projeto SIM, integrado ao consórcio desde 2019, tem se dedicado à estruturação dos Serviços de Inspeção Municipais e à realização de campanhas de sensibilização com os produtores para promover a regularização das agroindústrias (CONSID, 2024). Para garantir a coordenação eficaz

das atividades de inspeção, as equipes do SIM-Barreiras e do SIM-CONSID se encontram regularmente em reuniões.

O SIM-Barreiras é responsável pelo registro e inspeção das agroindústrias localizadas no município que atuam na produção, beneficiamento, manipulação, fracionamento, transporte e acondicionamento, armazenamento, embalagem ou comercialização de produtos de origem animal destinados ao consumo humano. O trabalho da equipe envolve a verificação e avaliação das condições higiênico-sanitárias na produção desses produtos, bem como o controle dos registros de rótulos. A equipe do SIM-Barreiras é composta por dois médicos veterinários, uma agrônoma e uma estagiária técnica em alimentos que atendem empresas nas áreas de produção agroindustrial.

2.2. FISCAL AGROPECUÁRIO MUNICIPAL

O Serviço de Inspeção Agropecuária tem como objetivo principal garantir a qualidade e segurança dos produtos de origem animal, assegurando que atendam aos padrões higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos. No contexto do estágio em Barreiras, Bahia, a função é realizar a inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, contribuindo para a conformidade com essas normas e protegendo a saúde pública.

O Fiscal Agropecuário Municipal desempenha um papel fundamental na garantia da segurança e qualidade dos produtos de origem animal. Este profissional é encarregado de supervisionar e controlar rigorosamente os procedimentos nas instalações que manipulam e processam esses produtos. Isso inclui indústrias de abate, que são responsáveis pelo processamento cárneo; unidades dedicadas à produção e processamento de ovos e seus derivados; fábricas que processam pescados; bem como laticínios e estabelecimentos que produzem mel e seus derivados. O Fiscal assegura que todas as práticas adotadas nesses estabelecimentos estejam em conformidade com as normas e regulamentações vigentes, identificando e corrigindo eventuais desvios nos processos produtivos.

Além de supervisionar as práticas operacionais, a função do Fiscal Agropecuário também engloba a fiscalização detalhada dos insumos utilizados na produção. Isso envolve verificar a qualidade e a conformidade da matéria prima e ingredientes empregados na fabricação dos produtos de origem animal. O Fiscal realiza inspeções periódicas para assegurar que os insumos atendam aos padrões

estabelecidos, os quais são fundamentais para evitar contaminações e garantir que os produtos finais sejam seguros para o consumo humano.

A atuação na inspeção agropecuária é essencial para manter a integridade dos produtos e proteger a saúde da população, contribuindo para a segurança alimentar e assegurando que os produtos da região sejam reconhecidos por sua conformidade com altos padrões de qualidade e segurança.

2.3. CORRELAÇÃO COM O CURSO DE MEDICINA VETERINÁRIA

O papel do médico veterinário é fundamental na proteção da saúde e bem-estar dos animais, bem como na preservação ambiental. Durante o estágio no Serviço de Inspeção Agropecuária Municipal, fica evidente a importância desses profissionais na garantia da segurança alimentar e na qualidade dos produtos de origem animal. Eles asseguram que os alimentos sejam apropriados para consumo humano e que as práticas de produção estejam em conformidade com os padrões exigidos.

Os médicos veterinários desempenham funções decisivas na cadeia de produção de alimentos de origem animal. Eles atuam como consultores, responsáveis técnicos, instrutores e peritos em diferentes esferas administrativas e judiciais. Realizam pesquisas sobre alimentos, desenvolvem vacinas e medicamentos para animais e assumem outras responsabilidades essenciais para garantir a saúde dos animais e a segurança alimentar.

No campo da inspeção agropecuária, os veterinários são responsáveis pela fiscalização e controle dos produtos de origem animal. Sua tarefa é assegurar que esses produtos atendam aos critérios higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos. Essa atividade inclui a realização de inspeções detalhadas nas instalações de processamento e manipulação, identificando e corrigindo possíveis falhas que possam comprometer a segurança dos alimentos. Seu trabalho contínuo é fundamental para promover a confiança dos consumidores na indústria agropecuária e proteger a saúde pública, mantendo elevados padrões de segurança e qualidade na produção de alimentos de origem animal.

3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

3.1. ALINHAMENTO DE DEMANDAS E ADEÇÃO AO SISBI.

A equipe do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) participou de uma reunião com o Consórcio Intermunicipal do Oeste da Bahia (CONSID) nas instalações do SIM. Participaram do encontro Diego Cabral Barreiros, médico veterinário e Fiscal do SIM; Eliane Pires de Almeida, Engenheira Agrônoma; Éden Felipe da Silva Quirino e Eliza Annie dos Santos Barreto, ambos estagiários, Jennyfer Thamysa Galvão, médica veterinária do SIM/CONSID e a Daiane de Azevedo Guedes, engenheira de alimentos do SIM/CONSID. O principal objetivo da reunião foi alinhar as demandas do SIM com as diretrizes do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI).



Figura 1. Reunião entre a equipe do SIM e CONSID ao SISBI.

A parceria com o CONSID tem um papel estratégico na harmonização das ações de inspeção e fiscalização em diversos municípios da região. Essa reunião foi importante para assegurar que os processos de inspeção do SIM estejam em conformidade com as exigências do SISBI, promovendo a padronização dos procedimentos e a qualidade dos produtos de origem animal inspecionados. Esses procedimentos contribuem diretamente para a segurança alimentar e o desenvolvimento regional.

Durante o encontro, foi dado um importante passo no processo de adesão da empresa Bahia Camarões ao SISBI, com o apoio do CONSID no preenchimento do formulário de adesão. Esse documento é essencial para que a empresa possa comercializar seus produtos em nível nacional, respeitando os padrões de qualidade exigidos pela legislação vigente. Essa expansão de mercado também fortalece a economia local e regional.

3.2. TREINAMENTO ONLINE SOBRE PROCEDIMENTOS DE COLETA NO PACPOA/SISBI

Como parte das atividades do Programa de Avaliação de Conformidade de Produtos de Origem Animal (PACPOA), vinculado ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI), foi realizado um treinamento online com foco na capacitação dos profissionais para a correta execução das coletas oficiais de amostras. Esse treinamento foi essencial para garantir que todos os envolvidos estejam preparados para conduzir as coletas da Solicitação Oficial de Análise (SOA) de acordo com os padrões estabelecidos pela legislação vigente.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO		SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SEDA		DEPARTAMENTO DE SERVIÇOS TÉCNICOS - DTEC		COORDENAÇÃO GERAL DE LABORATÓRIOS AGROPECUÁRIOS - CGLAL					
SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE											
01 - LABORATÓRIO: LFDA/UF <input type="checkbox"/> Físico-química <input checked="" type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> RBQL				02 - SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA: _____				03 - Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO: _____			
04 - Nº DO SF/SERIE: _____				05 - PROGRAMA: _____				06 - Nº DO SF/SERIE: _____			
07 - SIM N° MUNICÍPIO ou SE N° UF: PACPOA-SISBI											
08 - CATEGORIA - TABELA DIPA PRODUTO: PRODUTOS EM NATUREZA				09 - PRODUTO - TABELA DIPA PRODUTO: CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO							
10 - NOME COMERCIAL DO PRODUTO: FRANGO CONGELADO SEM MIÚDOS		11 - Nº REG. PRODUTO: _____		12 - MARCA: NI		13 - Nº DO CNPJ: 00.000.000/0000-00					
14 - ESTABELECIMENTO: _____				15 - ENDEREÇO (CONFORME SIGSIF): _____							
16 - RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO FABRICANTE: _____				17 - ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO FABRICANTE: _____							
18 - DATA DE FABRICAÇÃO: dia/mês/ano		19 - DATA DE VALIDADE: DIA/MÊS/ANO		20 - Nº DO LOTE: L 041		21 - TAMANHO DO LOTE: NI		22 - DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA: Dia/Mês/Ano xx h xx min			
23 - LACRE Nº - AMOSTRA FISCAL: _____		24 - LACRE Nº - CONTRAPROVA LFDA/SIF: _____		25 - LACRE Nº - CONTRAPROVA EMPRESA: _____		26 - Nº DO LACRE: NA		27 - Nº DO LACRE: NA			
28 - PNCIP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS): _____											
ANO	CICLO	AMOSTRA	PERÍODO INÍCIO DO TURNO	TURNO	LINHA	VOLUME DE ABATE/ DIA					
				<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3						
29 - TEMPERATURA - CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA: _____											
30 - DATA DA REMISSA: _____											

Figura 2. Preenchimento do Formulário de Coleta - PACPOA/SISBI.

Durante o treinamento, foram abordados diversos procedimentos fundamentais para a coleta de amostras de produtos de origem animal. Entre os tópicos discutidos, destacou-se a forma adequada de identificação dos lacres que devem ser utilizados nas amostras, assegurando a integridade e rastreabilidade dos produtos durante todo o processo. Também foram repassadas as orientações sobre o preenchimento correto dos termos de coleta, uma etapa decisiva para garantir a conformidade com as

exigências legais e a precisão das informações necessárias para validação da amostra.

Preenchimento da SOA

Exemplo:



19 - LACRE Nº - AMOSTRA FISCAL	26090	ERRADO	Não foram inseridos a letra "B" e os dois algarismos "zero".
19 - LACRE Nº - AMOSTRA FISCAL	0026090	ERRADO	Não foi inserida a letra "B".
19 - LACRE Nº - AMOSTRA FISCAL	B0026090	CORRETO	Todos os caracteres foram inseridos.
19 - LACRE Nº - AMOSTRA FISCAL	B00266090	ERRADO	Foi inserido um algarismo "6" a mais.
19 - LACRE Nº - AMOSTRA FISCAL	B0062090	ERRADO	Houve permutação entre os algarismos "2" e "6".

Figura 3. Procedimento Correto para Registro do Lacre no Formulário.

Além disso, foram detalhadas as boas práticas para o manuseio e armazenamento das amostras. Especificamente, foi demonstrada a forma correta de alocar os produtos coletados em caixas de isopor, utilizando placas de gelo-x para manter a temperatura adequada e preservar a qualidade do material durante o transporte até o laboratório oficial. O treinamento também abordou a escolha do dia apropriado para a coleta, considerando a logística de envio e o tempo necessário para que as amostras cheguem ao destino em perfeitas condições.

A periodicidade das coletas foi outro ponto importante discutido durante o treinamento, ressaltando a necessidade de seguir um cronograma regular para garantir que as amostras sejam representativas da produção ao longo do tempo. Também foram fornecidas orientações específicas sobre o transporte das amostras até o laboratório oficial, garantindo que todo o processo seja realizado de forma segura e eficiente, preservando a integridade das amostras para análise.

Esse treinamento representa uma parte essencial das atividades de fiscalização e inspeção sanitária realizadas no âmbito do estágio supervisionado. A capacitação contínua dos profissionais envolvidos nas coletas oficiais é vital para assegurar que os procedimentos sejam realizados em conformidade com os regulamentos do PACPOA e SISBI, contribuindo para a garantia da qualidade dos produtos de origem animal e, conseqüentemente, para a segurança alimentar da população.

3.3. VISTORIA E COLETA NA AGROINDÚSTRIA BAHIA CAMARÕES.

A equipe do SIM, composta por Diego Cabral Barreiros (Médico Veterinário e Fiscal), Eliane Pires de Almeida (Engenheira Agrônoma) e os estagiários Eden Felipe da Silva Quirino e Eliza Annie dos Santos Barreto, realizou uma vistoria na agroindústria Bahia Camarões, na localidade Barreiras Norte, município de Barreiras - BA. O objetivo foi inspecionar as condições de produção aquícola, verificando conformidades e não conformidades com as normas vigentes.



Figura 4. Instrução inicial realizada pelo Fiscal Municipal.



Figura 5. Aferição da temperatura do produto.



Figura 6. Fluxo de produção na agroindústria Bahia Camarões.

Durante a inspeção, foi concluído o termo de fiscalização, que abrangeu todos os aspectos da produção. Além disso, o Médico Veterinário responsável elaborou um relatório de notificação para a agroindústria. Um ponto relevante observado foi a implementação das solicitações feitas em fiscalizações anteriores, demonstrando o comprometimento da empresa com as exigências regulatórias. Contudo, novas demandas foram identificadas e incorporadas a um novo plano de ação, visando ao aprimoramento contínuo dos processos e estruturas. A equipe do SIM também realizou coleta de produtos e água na Agroindústria.



Figura 7. Coleta e Acondicionamento Lacrado da Amostra de Água

A coleta faz parte do processo de adesão ao SISB, que permitirá à agroindústria comercializar seus produtos em todo o território nacional. O SISB, vinculado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), visa assegurar que os produtos de origem animal inspecionados por serviços equivalentes ao federal possam ser vendidos fora dos limites municipais e estaduais. A adesão ao SISB ampliará o mercado da Bahia Camarões, fortalecendo a competitividade da empresa no setor alimentício e promovendo o crescimento econômico.

Durante a coleta, foram seguidos os procedimentos estabelecidos pelo Programa de Avaliação de Conformidade de Produtos de Origem Animal (PACPOA). Os produtos coletados foram lacrados e acondicionados em caixas de isopor com gelo-X, conforme preconizado, para garantir a manutenção da temperatura e preservação da qualidade até o laboratório de análise. Os termos de coleta foram preenchidos corretamente, assegurando a conformidade legal e a rastreabilidade das amostras.

As amostras de produtos foram encaminhadas para um laboratório credenciado em Goiânia, Goiás, enquanto as amostras de água foram enviadas para o Laboratório Central de Saúde Pública (LACEN) em Barreiras, Bahia, onde a agroindústria está localizada. O cumprimento dessas etapas é primordial para garantir que os produtos da Bahia Camarões atendam aos padrões sanitários e sejam aprovados para comercialização em todo o país.



Figura 8. Coleta e Acondicionamento do material para Envio ao Laboratório

Essa coleta é parte das atividades regulares de fiscalização, fundamentais para assegurar que os produtos estejam em conformidade com as normas de segurança alimentar e prontos para distribuição, garantindo a saúde dos consumidores e a qualidade dos produtos de origem animal.

3.4.INSPEÇÃO TÉCNICA NA UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS CÁRNEOS DELIAVE.

A equipe do SIM realizou uma visita técnica à Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos Deliave. A atividade, conduzida por profissionais da área de Medicina Veterinária que compõem o SIM, tendo como foco garantir a segurança e qualidade dos alimentos de origem animal destinados ao consumo humano.

A empresa Deliaive já possui o selo SISB-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), o que lhe permite comercializar seus produtos cárneos em todo o território nacional. O SISB-POA é uma iniciativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) que visa garantir que produtos de origem animal inspecionados por serviços equivalentes ao federal possam ser comercializados fora dos limites municipais e estaduais. A adesão ao SISB amplia o mercado da empresa, permitindo que os produtos atendam às normas federais e sejam aceitos em todo o país, favorecendo o crescimento econômico da agroindústria e a competitividade no setor alimentício (BRASIL, 2024).

Durante a inspeção, os técnicos avaliaram as condições higiênicas das instalações e verificaram o cumprimento das normas de manipulação e processamento de produtos cárneos. Foram monitoradas a qualidade cárnea pós morte dos animais e a conformidade com os padrões sanitários, além da análise da ausência de contaminações microbiológicas, químicas ou físicas nos produtos. Essas ações são fundamentais para assegurar que os alimentos atendam às normas de segurança alimentar, prevenindo doenças e protegendo a saúde dos consumidores.

A equipe também acompanhou o fluxo de trabalho dentro da unidade, observando o rigoroso processo de higienização antes do ingresso dos funcionários nas áreas de produção, o qual inclui troca de vestuário e uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI). Cada setor da unidade realiza tarefas específicas, como desossa, processamento e embalagem, seguindo Procedimentos Operacionais Padrão (POP) e boas práticas de higiene. A refrigeração dos produtos é ajustada conforme as exigências de cada tipo de carne, garantindo a preservação adequada.

Essa visita técnica é parte das atividades contínuas de inspeção, essenciais para garantir que os produtos cárneos estejam em conformidade com as normas sanitárias vigentes e sejam seguros para o consumidor final.

3.5. ADEQUAÇÃO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

Uma das atividades realizadas pelo SIM, em parceria com o CONSID, foi a adequação de rótulos de produtos de origem animal. Sob a coordenação de Diego Cabral Barreiros, Médico Veterinário e Fiscal do SIM, e com o suporte técnico do CONSID, a atividade garantiu a conformidade dos rótulos com as exigências legais e sanitárias.

A Resolução Nº 002/2023 do CONSID estabelece que a rotulagem de produtos de origem animal deve conter todas as inscrições, imagens e descrições gráficas necessárias para identificar o produto de forma clara. A rotulagem tem como principal objetivo fornecer informações completas ao consumidor, assegurando o cumprimento das normas de inspeção.

Os rótulos devem apresentar informações obrigatórias como nome ou marca do produto, endereço do estabelecimento, carimbo oficial do SIM – CONSID, número de CNPJ ou CPF, data de fabricação, prazo de validade, número de registro no SIM – CONSID, lista de ingredientes e aditivos, além de instruções para a conservação. As etiquetas devem ser fabricadas para resistir às condições de armazenamento e transporte, preservando a legibilidade das informações durante toda a logística.



Figura 9. Croqui de Rótulo de uma Empresa Analisado pelo SIM/CONSID

Essa adequação é essencial para o cumprimento das normas sanitárias e para garantir que os produtos de origem animal comercializados cumpram todos os requisitos de segurança alimentar. O apoio técnico do CONSID foi indispensável para a realização eficiente dessa atividade, assegurando que os rótulos não apenas cumpram a legislação, mas também orientem o consumidor de forma adequada.

Essa ação reforça a importância do trabalho da equipe de inspeção em acompanhar continuamente a qualidade e segurança dos produtos de origem animal, garantindo que sejam seguros e devidamente identificados.

3.6. INSPEÇÃO TÉCNICA NA GRANJA DE POSTURA KUNZ.

A equipe do SIM, sob a coordenação do Médico Veterinário e Fiscal Ubirajara Marques do Nascimento, realizou uma visita técnica à Granja de Postura Kunz com o objetivo de avaliar as condições da reforma na área agroindustrial, verificando a qualidade ambiental e assegurando o cumprimento das normas sanitárias na produção de ovos.



Figura 10. Avaliação da reforma na Granja de Postura Kunz.

Durante a inspeção, foram analisadas as práticas de biossegurança a serem implementadas, como o controle de acesso, os protocolos de limpeza e desinfecção, além do controle de vetores e pragas. A biossegurança desempenha um papel essencial na prevenção da entrada de patógenos, garantindo a produção de ovos seguros para o consumo.

A visita incluiu ainda a análise das instalações da granja, com foco nas condições de infraestrutura e nos procedimentos adotados para a separação, ovoscopia, pesagem e embalagem dos ovos, os quais são processados na unidade agroindustrial anexa à granja, preparada para garantir a qualidade e segurança dos produtos destinados à comercialização.

Durante a inspeção, foram documentadas as observações e as ações corretivas necessárias. Essa documentação é essencial para monitorar a conformidade com as normas sanitárias e identificar áreas para melhoria. O acompanhamento contínuo permite garantir a qualidade dos produtos e a conformidade com os padrões de biossegurança e segurança alimentar.

A inspeção reforça a importância do trabalho do Médico Veterinário Fiscal na promoção da saúde pública e na garantia da qualidade dos produtos de origem animal para o consumidor final.

3.7. AVALIAÇÃO TÉCNICA DA ÁREA DE AÇOUGUE DO SUPERMERCADO ATACADÃO.

A equipe do SIM, coordenada pelo Médico Veterinário e Fiscal Diego Cabral Barreiros, realizou uma visita técnica ao supermercado Atacadão, com o objetivo de avaliar as condições da implantação da nova área de açougue. Esta avaliação é fundamental para assegurar que o setor atenda às normas de inspeção municipal, permitindo a obtenção do selo SIM, que autoriza a comercialização de produtos cárneos nos municípios que fazem parte do CONSID.

Durante a visita, toda a estrutura do açougue foi minuciosamente inspecionada. A equipe verificou aspectos essenciais, como o *layout* do espaço, os equipamentos utilizados e as condições de armazenamento das carnes. Além disso, foram observados pontos que necessitam de correção e adequação, com o intuito de garantir que todas as práticas atendam às regulamentações sanitárias vigentes.

A interação com os gestores e colaboradores do supermercado foi um ponto importante da visita. Durante as discussões, a equipe do SIM enfatizou a relevância da implementação rigorosa de procedimentos de biossegurança, que são essenciais não apenas para a qualidade dos produtos, mas também para a saúde pública. A biossegurança atua na prevenção de contaminações e na manutenção da integridade dos alimentos, assegurando que os consumidores recebam produtos seguros e de qualidade.



Figura 12. Inspeção da área de açougue no Supermercado Atacadão.



Figura 13. Equipe do SIM com a responsável técnica do empreendimento.



Figura 14. Fiscal do SIM - Explicando procedimentos e normas sanitárias.

Além das observações feitas, a equipe documentou as ações corretivas necessárias e os pontos a serem aprimorados, criando um plano de ação para que o açougue possa se adequar às exigências estabelecidas. Essa documentação é importante para o monitoramento contínuo das melhorias e para garantir que a conformidade com as normas de segurança alimentar seja mantida.

Essa visita técnica não apenas reforça a importância da conformidade regulatória, mas também destaca o compromisso do SIM em promover a qualidade e a segurança dos produtos de origem animal. O selo SIM é um importante distintivo

que assegura aos consumidores a origem e a segurança dos alimentos que consomem, promovendo, assim, a confiança nas práticas de comercialização do supermercado Atacadão.

3.8. ACOMPANHAMENTO DO SIM NA AGROINDÚSTRIA OFICINA DO PORCO.

A equipe do SIM, coordenada pelo Médico Veterinário e Fiscal Ubirajara Marques do Nascimento, realizou uma visita técnica à Agroindústria Oficina do Porco, a qual é especializada na produção de carne suína e seus derivados. Devido a um processo de reforma e adequação, a agroindústria encontra-se momentaneamente desativada, o que impossibilitou a entrada dos fiscais nas instalações. No entanto, a equipe deslocou-se até o local para realizar uma análise externa das condições do empreendimento.



Figura 15. Análise externa da Agroindústria Oficina do Porco & CIA.

Durante a visita, os fiscais observaram a infraestrutura da agroindústria, avaliando as obras em andamento. Embora a atividade produtiva estivesse suspensa, a inspeção externa foi essencial para verificar se as informações fornecidas pelo proprietário estavam corretas e se as adequações necessárias estavam sendo realizadas.

Além das observações feitas, a equipe registrou as condições externas e as recomendações pertinentes para a continuidade das reformas. Essa ação ativa é fundamental para o acompanhamento das melhorias e para assegurar que, ao reabrir, a agroindústria cumpra todos os requisitos exigidos para a continuidade da certificação e o funcionamento adequado.

A visita à Agroindústria Oficina do Porco sublinha o papel essencial do SIM na supervisão das práticas agroindustriais e na promoção da segurança alimentar. Mesmo sem a possibilidade de realizar uma inspeção interna, a atuação proativa da equipe garante que as normas sanitárias sejam respeitadas, preparando o empreendimento para um futuro seguro e sustentável na produção de carne suína e seus derivados.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A realização deste estágio supervisionado permitiu a aquisição de conhecimentos pouco abordados ao longo do curso de Medicina Veterinária, especialmente na inspeção de agroindústrias de produtos de origem animal. A experiência, desafiadora, evidenciou a complexidade dessa área para o médico veterinário. Além de aplicar a legislação de saúde pública, o trabalho também afeta aspectos sociais e econômicos, principalmente envolvendo pequenos produtores.

Durante as atividades no escritório e em campo, ficou clara a importância das boas práticas de fabricação, manuseio e armazenamento em estabelecimentos alimentícios. Essas práticas garantem a segurança e qualidade dos produtos, além de promover o crescimento de pequenos negócios e o desenvolvimento econômico local.

O estágio evidenciou que a prática é essencial para complementar a teoria adquirida na universidade. Muitas vezes, o estudante não relaciona o conteúdo acadêmico à sua aplicabilidade na profissão, e a inspeção é compreendida de forma superficial na teoria. O estágio desenvolveu uma visão mais crítica e aprofundada do papel do médico veterinário como fiscal agropecuário, reforçando a importância da fiscalização sanitária.

Além dos conhecimentos técnicos, o estágio desenvolve habilidades como lidar com imprevistos, trabalhar sob pressão e tomar decisões rápidas. O ritmo intenso exigiu resiliência e capacidade de gerenciar o estresse, habilidades primordiais para o futuro exercício da profissão.

Em resumo, o estágio supervisionado foi uma oportunidade valiosa para complementar e aprimorar a formação acadêmica, além de oferecer uma rica experiência profissional e pessoal. O estágio supervisionado funciona como porta de entrada para o mercado de trabalho, permitindo vivenciar o cotidiano do fiscal veterinário, ampliar a rede de contatos e fortalecer a preparação para futuros desafios. Concluo que o estágio no Serviço de Inspeção Municipal foi extremamente enriquecedor e contribuiu significativamente para o meu desenvolvimento como futuro Médico Veterinário

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 17, de 6 de março de 2020**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 11 de março. Brasília, 2020.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Serviço de Apoio à Micro e Pequena Empresa. **Serviços de Inspeção Municipal Vinculados a Consócio Público de Municípios**. Brasília, 2021.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISB-POA)**. Brasília, 2024.
- CONSID. **Serviço de Inspeção Municipal – SIM**. Disponível em: <https://consid.ba.gov.br/sim/>. Acesso em: 01 dezembro 2024.
- GAZOLLA, M. Cadeias curtas e informalidade nos mercados: por que muitos agricultores não podem formalizar suas vendas?. **Revista Contribuciones a las Ciencias Sociales**. [S. l.], 2020.
- RITTER, S. J. **Implementação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e quantidade de estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte nos municípios da Região da Grande Santa Rosa**. TCC. Porto Alegre, 2024.
- ROCHA, O. M. **Análise dos Serviços de Inspeção Municipal (SIM): Estudo Técnico**. Confederação Nacional dos Municípios - CNM, 2018. 12 p. Brasília, 2018.
- SOUSA, F.; CARVALHO, I. A IMPORTÂNCIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO NO ÂMBITO DA SAÚDE PÚBLICA. **Revista Vitae - Educação, Saúde & Meio Ambiente**. [S. l.], v. 2, n. 10, p. 384–395, 2022.

ANEXOS

Anexo A: Formulário de dimensionamento da frequência em visitas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARREIRAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E TECNOLOGIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Notas Importantes:

- **Ações Fiscais:** Ações fiscais referem-se à aplicação de medidas por parte dos órgãos de fiscalização devido a não conformidades detectadas.
- **Interdições:** Estabelecimentos sob interdição parcial ou total têm sua classificação automaticamente elevada ao RD 4, até a primeira fiscalização subsequente após a desinterdição.
- **Relatórios:** A verificação para a caracterização do RD é realizada com base nos relatórios gerados durante as fiscalizações anteriores e auditorias.

A verificação do RD é feita durante a fiscalização, e novos estabelecimentos começam com RD igual a 1 até a primeira fiscalização.

1.4 Cálculo do Risco Estimado (R)

O R é calculado como:

=SE((E18+F18+(2*G18))/4=2,5;2;ARRED(((E18+F18+(2*G18))/4);0))

$$R = (RV + RP + 2 \times RD) / 4$$

1.5 Frequência de Fiscalização

Após calcular o R, a frequência mínima de fiscalização é determinada conforme **Quadro 3**:

Quadro 3. Frequência Mínima de Fiscalização com Base no R

Estimativa de Risco	Frequência Mínima de Fiscalização	R
Muito baixo	360 dias	1
Baixo	180 dias	2
Médio	90 dias	3
Alto	30 dias	4

A frequência mínima de fiscalização de entrepostos de produtos de origem animal será trimestral.

DADOS FINAIS:

06 de dezembro de 2024.

CIENTE E DE ACORDO



Documento assinado digitalmente
EDEN FELIPE DA SILVA QUIRINO
Data: 06/12/2024 08:18:58-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Éden Felipe da Silva
Quirino
UNEB - Mat. 121720083
(ESTÁGIÁRIO)



Documento assinado digitalmente
DIEGO CABRAL BARREIROS
Data: 06/12/2024 08:37:27-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Diego Cabral Barreiros
CRMV-BA: 2729
(SUPERVISOR)



Documento assinado digitalmente
VANESSA BONFIM DA SILVA
Data: 06/12/2024 10:22:55-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

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