



**UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA**  
**DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS HUMANAS - CAMPUS IX**  
**CURSO MEDICINA VETERINÁRIA**  
**ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO – MEV 059**

**RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO**

Orientador: Dr<sup>a</sup>. Naiane Darklei dos Santos Silva

**Vitória Emanuely dos Santos Lima**

Barreiras-BA

2025

**Vitória Emanuely dos Santos Lima**

**RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO CURRICULAR  
SUPERVISIONADO**

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

Orientador: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup>. Naiane Darklei dos Santos Silva

Barreiras-BA

2025

## **Lista de Abreviações**

ADAB	Agência de Defesa Agropecuária da Bahia
BPF	Boas Práticas de Fabricação
EPI's	Equipamentos de Proteção Individual
GTA	Guia de Transporte Animal
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
SEAGRI	Secretaria da Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária

## **Programação**

- Vigilância ativa em propriedades avícolas
- Visita ao posto de fiscalização
- Guia de trânsito animal
- Monitoramento de rebanho
- Vacinação brucelose
- Unidade de beneficiamento de pescado
- Queijaria
- Visita em abatedouro avícola

## SUMÁRIO

<b>IDENTIFICAÇÃO</b> .....	6
<b>OBJETIVO</b> .....	7
<b>1. INTRODUÇÃO</b> .....	8
<b>2. APRESENTAÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO</b> .....	9
<b>3. DEFESA SANITÁRIA ANIMAL</b> .....	10
3.1. Vigilância ativa em propriedades avícolas .....	10
3.2. VISITA AO POSTO DE FISCALIZAÇÃO .....	14
3.3. GUIA DE TRÂNSITO ANIMAL.....	15
3.4. MONITORAMENTO DE REBANHO .....	15
3.5. VACINAÇÃO BRUCELOSE.....	16
<b>4. INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL</b> .....	19
4.1. UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO .....	19
4.2. QUEIJARIA.....	20
4.3. ABATEDOURO AVÍCOLA .....	21
<b>5. EDUCAÇÃO SANITÁRIA</b> .....	24
<b>6. CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	26
<b>7. REFERÊNCIAS</b> .....	27

## **IDENTIFICAÇÃO**

RESPONSÁVEL: VITÓRIA EMANUELY DOS SANTOS LIMA

MATRÍCULA: 121920223

LOCAL: AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DA BAHIA

PERÍODO: 31/03/2025 À 29/07/2025

## **OBJETIVO**

O estágio supervisionado teve como objetivo complementar e aperfeiçoar a formação acadêmica em Medicina Veterinária, por meio da vivência prática na Agência de Defesa Agropecuária da Bahia (ADAB). Durante o estágio, foi possível participar de atividades práticas nas áreas de defesa sanitária animal, inspeção de produtos de origem animal e educação sanitária, como visitas às granjas, abatedouros e propriedades rurais; fiscalização de vacinação obrigatória; acompanhamento de cursos de capacitação; e execução de tarefas administrativas relacionadas à documentação sanitária. Tais experiências contribuíram para o desenvolvimento de habilidades técnicas e para a compreensão do papel da Medicina Veterinária na promoção da saúde pública, na segurança alimentar e na prevenção de zoonoses. A vivência também possibilitou a ampliação da visão profissional, ao permitir o contato com diferentes realidades do campo, com legislações específicas e com o trabalho multidisciplinar que caracteriza o sistema de defesa agropecuária.

## 1. INTRODUÇÃO

A Agência de Defesa Agropecuária da Bahia (ADAB) foi instituída em 18 de janeiro de 1999, por meio da Lei nº 7.439, como uma autarquia de regime especial vinculada à Secretaria da Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária (SEAGRI). De acordo com o Art. 1º da Lei de sua criação, compete à ADAB desenvolver programas de proteção e promoção da saúde animal e vegetal, realizar atividades de educação sanitária e exercer a autoridade estadual em sanidade agropecuária. A agência também é responsável por fiscalizar o trânsito, comércio, beneficiamento e registro de produtos agropecuários, além de monitorar e mapear ocorrências zoonosológicas no estado, orientando ações preventivas e de controle.

As ações da ADAB envolvem fiscalização sanitária de produtos de origem animal e vegetal, inspeção de fazendas, frigoríficos e laticínios, combate e erradicação de enfermidades, registro e certificação de produtos agropecuários, além da fiscalização do trânsito de animais e seus derivados. Atualmente, a instituição é reconhecida por sua atuação moderna, técnica e eficiente, buscando se consolidar como referência nacional na defesa agropecuária, promovendo a sustentabilidade do agronegócio e da agricultura familiar (BAHIA,2023).

O papel de médicos veterinários, principalmente especializados nessas áreas, tem se mostrado de suma importância, já que são os responsáveis por estudos e técnicas cada vez mais desenvolvidas no combate a doenças em animais, que trazem prejuízos à produtividade, e responsáveis também por produtos de origem animal que ameacem a saúde humana.

O trabalho do Médico Veterinário, o conhecimento e atribuições são fundamentais para o controle e segurança dos alimentos, porém é um grande desafio a atuação destes profissionais nesta área,, pois estes estão ligados aos problemas que veem de dentro da cadeia de produção, da distribuição de alimentos, bem como da presença de falhas nos estabelecimentos que manipulam e comercializam produtos de origem animal (Brizotti *et al.*,2021).

Portanto, o presente trabalho tem como objetivo a aplicação prática dos conteúdos teóricos, de modo a contextualizá-los com as diferentes áreas de atuação da Medicina Veterinária, levando em consideração as particularidades e predisposição dos indivíduos e as condições de infraestrutura e de pessoal.

## 2. APRESENTAÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO

O estágio foi realizado na ADAB no período de 31 de março a 29 de julho de 2024, totalizando 450 horas, sob a supervisão da Médica Veterinária Katia Valéria Avelino Viana Pedroza, Fiscal Estadual Agropecuário. A ADAB é uma instituição dedicada à preservação do patrimônio animal e vegetal do Estado, atuando também na promoção da segurança alimentar e na garantia da conformidade de produtos, insumos e serviços. Por meio da promoção da saúde ambiental, vegetal, animal e humana, a agência contribui para o desenvolvimento sustentável da agropecuária.

Suas atividades incluem a fiscalização sanitária de produtos de origem animal e vegetal; a inspeção de estabelecimentos como fazendas, frigoríficos e laticínios; o combate e a erradicação de enfermidades; o registro e a certificação de produtos agropecuários; além da fiscalização do trânsito de animais e seus derivados (BAHIA, 2023). Atualmente, sua sede está localizada na Rua Gustavo Medrado, nº 90, Bairro Morada Nobre, em Barreiras, Bahia – CEP 47.810-041.



Figura 1- Sede da Agência de Defesa Agropecuária da Bahia localizada em Barreiras. Fonte: Arquivo Pessoal.

### **3. DEFESA SANITÁRIA ANIMAL**

#### **3.1. Vigilância ativa em propriedades avícolas**

Durante o período foram realizadas visitas de vigilância ativa a granjas de postura (de pequeno e grande porte) e a uma propriedade de criação de frango de corte, com o objetivo de renovação de registro, conforme as Instruções Normativas nº 56/2007 e nº 59/2009 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Na granja de postura de pequeno porte (figura 2), observou-se que as aves eram mantidas em gaiolas (figura 3), distribuídas em sete galpões. A produção de ovos era destinada ao mercado local.

N inspeção, foram avaliadas as condições estruturais dos galpões, o protocolo vacinal, o histórico sanitário, o controle de pragas, a ração utilizada (origem, forma de fabricação e armazenamento), bem como as práticas de biossegurança, incluindo o controle de acesso de pessoas externas e o cumprimento das normas de higiene por parte dos funcionários. No momento da visita, não havia lotes em fase de crescimento. Nesta granja, os animais são adquiridos ainda jovens, vacinados no próprio galpão de recria, e depois transferidos para os galpões de postura, onde permanecem até os 90 dias de idade, quando são destinados ao descarte.



Figura 2 - Galpão de postura com sistema de criação em gaiolas. Fonte: Arquivo Pessoal.



Figura 3 - Visita técnica à granja de postura. Fonte: Arquivo Pessoal.

Na granja de postura de grande porte visitada, possuía oito galpões completamente automatizados (figura 4 e 5 ), tanto para a coleta quanto para a seleção dos ovos (figura 6). As galinhas também permanecem cerca de 90 dias em postura, mas recebem uma alimentação especial e balanceada, formulada de acordo com as fases da vida das aves, o que garante melhor desempenho produtivo. Foram verificados o histórico de doenças, o controle de pragas, o fluxo de pessoas, e o cumprimento dos protocolos de limpeza e desinfecção. Assim como na granja anterior, essa visita teve como finalidade a renovação de registro da unidade produtiva.



Figura 4 - Sistema de coleta automatizada de ovos em galpão de postura. Fonte: Arquivo Pessoal.



Figura 5 - Visita a sistema de coleta automatizada de ovos em galpão de postura. Fonte: Arquivo Pessoal.



Figura 6 - Esteira de transporte de ovos para setor de beneficiamento. Fonte: Arquivo Pessoal.

Na propriedade de frango de corte, o criador possuía seis núcleos, cada um com oito galpões. Os pintinhos eram alojados a partir do 1º dia de vida, com separação por idade em diferentes galpões dentro de cada núcleo. O ciclo de criação durava de 32 a 35 dias, quando então os frangos eram encaminhados para o abate, parte em frigoríficos da própria empresa, parte em unidades de terceiros. Durante a visita, foram observadas as condições sanitárias, estruturais e de biossegurança, com destaque para as medidas restritivas reforçadas devido as notificações dos casos de Influenza Aviária em outras regiões. A vigilância foi intensificada como medida preventiva, e a visita foi conduzida por um médico veterinário, sendo observado e dado uma atenção

especial às telas de proteção, histórico de doenças e presença de vetores. Foram recebidas amostras de fezes para testagem de *Salmonella* spp., coletadas com o uso de propés. As amostras foram, então, identificadas, lacradas e registradas pela fiscal responsável. Posteriormente, a empresa as encaminhou ao laboratório para análise

Durante a visita, o veterinário responsável relatou o surgimento de casos de tenossinovite infecciosa em um lote recente, enfermidade causada pelo rotavírus aviário (*Avian Reovirus*), que promove inflamação nas bainhas dos tendões das aves. Segundo Assunção, Palka e Pavoni (2018), essa patologia está frequentemente associada a manifestações clínicas como claudicação, inchaço nas articulações tarsometatársicas e queda no desempenho produtivo dos animais. O tratamento baseia-se, principalmente, em manejo adequado, suplementação nutricional e, quando necessário, uso de anti-inflamatórios sob orientação veterinária.

Ainda conforme os autores, também foi relatada a ocorrência de celulite em aves no momento do abate, uma condição inflamatória do tecido subcutâneo, geralmente causada por bactérias como *Escherichia coli*, e que leva à condenação da carcaça. As lesões costumam ser visíveis na região abdominal e estão frequentemente relacionadas a falhas no manejo, traumas ou deficiência imunológica das aves (ASSUNÇÃO; PALKA; PAVONI, 2018).

Diante dessas ocorrências, as visitas de vigilância ativa às granjas foram intensificadas durante o período, com o objetivo de evitar prejuízos sanitários e econômicos, incluindo eventuais impactos sobre a exportação de produtos avícolas. A manutenção da biossegurança, o controle rigoroso do trânsito de pessoas e materiais, e o monitoramento contínuo das condições sanitárias são fundamentais para a proteção da cadeia produtiva e da saúde pública.

Uma visita de vigilância ativa foi realizada em uma propriedade de criação livre de aves de postura (figura 7), onde os animais são criados com liberdade, priorizando o conforto e o acesso livre as condições que estimulam o comportamento natural. Nessa vistoria, foram verificadas as condições das cercas de proteção, da ração e seu armazenamento, formação de poças de água, acesso de outros animais ao galinheiro, acondicionamento das embalagens de ovos, acesso de pessoas, bem como a possível identificação de sintomas físicos.



Figura 7 - Aves de postura em sistema de criação livre. Fonte: Arquivo Pessoal.

### **3.2. VISITA AO POSTO DE FISCALIZAÇÃO**

Os postos de fiscalização agropecuária representam pontos estratégicos no controle do trânsito de animais, produtos de origem animal e insumos agropecuários. Nessas unidades, a atuação da Agência de Defesa Agropecuária da Bahia (ADAB) é essencial para garantir o cumprimento das normas sanitárias, a rastreabilidade das cargas e a prevenção de riscos à saúde pública e animal. Ao chegar no posto, condutores de veículos transportando animais ou produtos agropecuários devem apresentar a documentação obrigatória, especialmente a Guia de Trânsito Animal (GTA) e os fiscais realizam uma inspeção minuciosa da carga, verificando se as informações declaradas coincidem com o que está sendo transportado.

Além da análise documental, os animais são avaliados quanto ao seu estado de saúde, condições físicas e correta identificação. Qualquer sinal de doença, ferimento ou irregularidade, gera retenção para avaliação mais detalhada. Os veículos também passam por vistoria, com foco na higiene, segurança e adequação ao transporte de animais ou produtos perecíveis. Todas as ações realizadas no posto de fiscalização são devidamente registradas, compondo um sistema de monitoramento que assegura a rastreabilidade de cada movimentação. Esse controle rigoroso contribui significativamente para a proteção dos rebanhos, a qualidade dos alimentos que chegam à população e o fortalecimento das barreiras sanitárias no estado.

### **3.3. GUIA DE TRÂNSITO ANIMAL**

O trânsito de animais é uma das principais vias de disseminação de doenças, e por isso, a Agência de Defesa Agropecuária da Bahia (ADAB) controla esse fluxo por meio da Guia de Trânsito Animal (GTA), documento obrigatório para o transporte legal, que permite o rastreamento e garante o cumprimento das normas sanitárias. Para obtê-la, o produtor deve procurar a unidade local da ADAB. O transporte sem a guia é considerado infração, passível de multas e outras penalidades legais.

### **3.4. MONITORAMENTO DE REBANHO**

As visitas de monitoramento de rebanho foram realizadas em criação livre e de confinamento (imagem 8 e 9). Durante as visitas, foram verificados os registros de compra e venda de animais, analisada a rastreabilidade do rebanho, observados sinais clínicos sugestivos de enfermidades de notificação obrigatória, realizada a contagem do rebanho presente na propriedade, executados exames físicos em animais selecionados e conferida a documentação sanitária. Realizou-se a fiscalização da vacinação contra brucelose em bezerras com idade entre três e oito meses, através da verificação de marcações auriculares e documentos oficiais, como a Guia de Trânsito Animal (GTA) e o atestado de vacinação emitido por médico veterinário habilitado. Essas atividades contribuíram para a manutenção da sanidade dos rebanhos, a segurança no consumo de produtos de origem animal e a sustentabilidade da cadeia produtiva.



Figura 8 - Criação gado em sistema de confinamento. Fonte: Arquivo Pessoal.



Figura 9 - Bovinos em confinamento. Fonte: Arquivo Pessoal.

### 3.5. VACINAÇÃO BRUCELOSE

Foi realizado um a prática do curso de agente vacinador (figura 10, 11, 12 e 13) na Escola Família Agrícola José Nunes da Mata no município de Angical, Bahia, e durante o curso ocorreu a vacinação de um lote de trinta bezerras de idades entre três e oito meses da vacina RB51. A brucelose é uma enfermidade de caráter crônico e infectocontagiosa causada por bactérias do gênero *Brucella*, principalmente pela *Brucella abortus* que acomete além de bovinos e bubalinos, também pode acometer equinos, suínos, ovinos, caprinos e até animais silvestres. Nos bovinos a principal via de infecção é por via oral, além do trato respiratório, conjuntivas, pele e trato genital (BAHIA, 2021).



Figura 10 – Fiscal agropecuária responsável instruindo aluno da escola agrícola sobre a vacinação.  
Fonte: Arquivo pessoal.



Figura 11 – Estudante da escola agrícola fazendo a aplicação de RB51. Fonte: Arquivo pessoal.

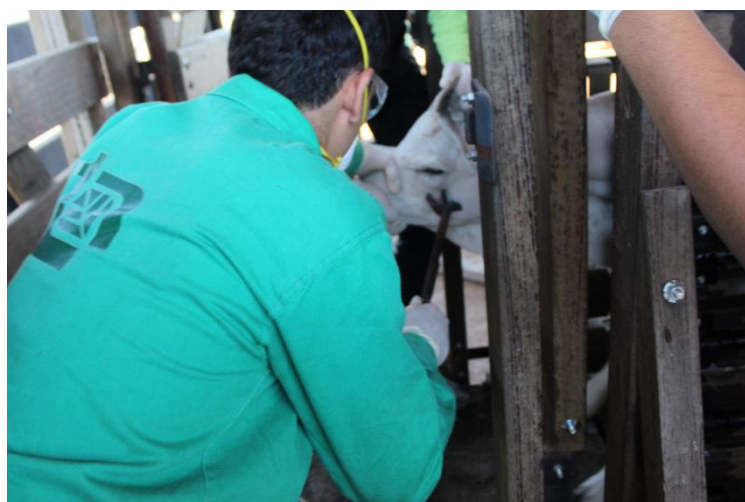


Figura 12 - Estudante da escola agrícola fazendo a marcação com ferro após a vacinação. Fonte: Arquivo pessoal.



Figura 13 – Responsáveis técnicos da ADAB (Gerente da ADAB a esquerda e Fiscal agropecuário a direita) explicando ao aluno sobre a vacinação. Fonte: Arquivo pessoal.

As fêmeas tornam-se portadoras crônicas após abortarem pela primeira vez e eliminam a bactéria no leite, na urina e descargas uterinas durante partos subsequentes, abortados ou não. Em humanos, a infecção acontece através de contato direto com mucosas ou ferimentos na pele, manipulação de sangue, urina, secreções vaginais, fetos abortados e envoltórios fetais provenientes de animais infectados, ingestão de alimentos de animais positivos e acidentes na manipulação da vacina (BRASIL,2013).

Os sintomas em fêmeas são abortos, infertilidade, retenção de placenta, diminuição da produção de leite, corrimento vaginal, nascimento de natimortos e sadios. Nos machos, infertilidade, orquite e artrite. Os sintomas em humanos incluem febre irregular (intermitente ou ondulante), calafrios, sudorese excessiva, fraqueza, dores articulares e musculares, cefaleia e mal-estar generalizado. Em casos crônicos, podem ocorrer complicações nos sistemas osteoarticular, geniturinário, nervoso e cardiovascular. Caso o agente vacinador encontre algum desses sintomas deve orientar o produtor a procurar o médico veterinário. A vacinação é obrigatória em bezerras de 3 a 8 meses com a vacina B19 ou RB51, as fêmeas vacinadas com B19 devem ser marcadas com o algarismo final do ano de vacinação, já as vacinadas com RB51 devem ser marcadas com “V” para identificação. Os animais infectados devem receber a marcação com “P” de positivo e devem ser declarados nos escritórios da

ADAB em todo o estado, através do certificado de vacinação contra a Brucelose (BAHIA,2021).

#### **4. INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

##### **4.1. UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO**

A Unidade de Beneficiamento de Pescado (UBP) é uma instalação destinada ao processamento, transformação, embalagem e conservação de pescados, visando garantir a qualidade e segurança sanitária do produto para consumo humano ou industrialização posterior. As operações realizadas incluem limpeza, evisceração, filetagem, congelamento e embalagem, tornando o pescado apto para o mercado (BRASIL, 2016).

Foi realizada uma visita prévia à unidade de beneficiamento de pescado com o objetivo de avaliar as condições estruturais e operacionais do local. Previamente solicitada pela unidade, como parte do processo de regularização junto ao serviço de inspeção, pois a finalidade principal foi identificar as pendências e ajustes necessários antes da solicitação da inspeção final para a liberação do funcionamento. Durante a visita, foram analisadas diversas condições essenciais para o adequado funcionamento da unidade, através da avaliação das estruturas físicas, a organização dos maquinários e a limpeza geral do ambiente, tanto interna quanto externamente, bem como verificou-se a presença ou ausência de pragas, a disposição dos equipamentos e a conformidade da instalação com a planta previamente aprovada.

Na Vistoria verificou-se o posicionamento inadequado de duas máquinas, que poderia comprometer a fluidez das atividades e a movimentação segura dos trabalhadores no ambiente, sendo sugerido os devidos ajustes para otimizar a disposição dos equipamentos e melhorar a dinâmica operacional. A equipe técnica avaliou a câmara fria (espaço destinado à conservação do pescado em temperatura controlada), sendo observado a limpeza do ambiente, o funcionamento dos sistemas de refrigeração e a manutenção da temperatura adequada para garantir a integridade dos produtos, assim como o local de armazenamento do gelo, se estava devidamente protegido e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, bem com a verificação do espaço destinado à fabricação do gelo.

Embora o ambiente fosse adequado para comportar tecnicamente a produção, constatou-se que não era totalmente fechado, o que favorecia a entrada de pragas, como morcegos. Essa observação foi registrada como um ponto a ser corrigido, visto que pode comprometer a qualidade do gelo e, conseqüentemente, do pescado armazenado. Quanto estrutura do estabelecimento, outros pontos também foram verificados, tais como as calhas de escoamento, essenciais para o bom manejo da água e a prevenção de acúmulo de resíduos; e a presença de equipamentos para higienização, como lavadores de pés e botas.

Além disso, foi buscado-se identificar a presença de esterilizadores de facas, fundamentais para a segurança e higiene durante o processamento. A visita também contemplou a avaliação da capacidade de recebimento da unidade, buscando entender a média diária estimada de entrada de pescado e a compatibilidade da estrutura de acordo com a demanda. Por fim, a área da lavanderia foi inspecionada quanto à limpeza, organização e disponibilidade de itens necessários ao controle sanitário dos trabalhadores.

#### **4.2. QUEIJARIA**

A queijaria visitada está localizada no município de Riachão das Neves, e o objetivo foi realizar uma avaliação das condições da unidade para fins de renovação do registro junto ao serviço de inspeção. A propriedade realiza a produção de queijos artesanais, utilizando leite proveniente da própria fazenda, o que caracteriza um sistema de produção verticalizado e com controle de origem.

Durante a visita, foram inspecionadas as condições estruturais e higiênico-sanitárias da queijaria, foram avaliados aspectos como a organização dos espaços de produção, a limpeza do ambiente, a ventilação, o controle de pragas, o funcionamento dos equipamentos e o fluxo das etapas de produção. Confirmou-se que o leite utilizado na fabricação dos queijos é oriundo da própria propriedade, o que favorece a rastreabilidade e o controle de qualidade da matéria-prima. A produção é conduzida de forma artesanal, preservando as técnicas tradicionais e agregando valor ao produto. Um ponto importante avaliado foi a qualidade da água utilizada na fabricação dos queijos, a presença de sistema de cloração e/ou análise periódica reforça o compromisso da unidade com a segurança dos alimentos.

Além disso, observou-se a presença de equipamentos adequados para o processamento do leite, utensílios em bom estado de conservação, uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) pelos manipuladores, e a adoção de Boas Práticas de Fabricação (BPF). A estrutura destinada à maturação dos queijos também foi inspecionada, com atenção à temperatura, umidade e higienização do local, bem como da câmara fria para armazenamento dos produtos.

Algumas recomendações pontuais foram sugeridas para pequenos ajustes estruturais e operacionais, que não comprometem o funcionamento da unidade. De modo geral, a queijaria apresentou condições satisfatórias para a continuidade das atividades, demonstrando cuidado com os processos produtivos e atendimento às exigências sanitárias necessárias para a renovação do registro.

#### **4.3. ABATEDOURO AVÍCOLA**

No período do estágio supervisionado, foi realizada uma visita em abatedouro de aves, o qual ocorreu sob a supervisão de uma médica veterinária vinculada à Defesa Agropecuária da Bahia (ADAB), atuante no Serviço de Inspeção Estadual (SIE). O acompanhamento teve início com a apresentação das instalações e adoção das medidas de biossegurança exigidas para ingresso na planta industrial. Antes da entrada no estabelecimento, foram passadas orientações sobre a vestimenta e conduta adequadas, tais como não utilizar brincos, colares, anéis, pulseiras, maquiagem, perfume ou quaisquer adornos pessoais que pudessem comprometer a higiene e a segurança do ambiente.



Figura 14 - Médica veterinária vinculada à Defesa Agropecuária da Bahia (ADAB), atuante no Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Fonte: Arquivo pessoal.

O monitoramento iniciou na área de recepção dos animais vivos, observando a chegada das aves, o transporte, o estado das caixas plásticas, o manejo durante a pendura, bem como a presença de animais mortos ou com alterações visíveis — como lesões, sinais clínicos ou debilidades. Após essa triagem inicial, as aves foram insensibilizadas, realizada de forma automatizada, sendo complementada manualmente quando necessário. Em seguida, foram submetidas à sangria, à escaldagem e à depenagem. Posteriormente, houve a remoção das cabeças e dos pés, seguida da evisceração. Durante o processo de evisceração, os trabalhadores do Serviço de Inspeção Estadual (SIE) realizaram a inspeção visual e tátil das carcaças e vísceras, identificando possíveis alterações sanitárias. Quando constatadas inconformidades, as carcaças e vísceras foram destinados à condenação parcial ou total, de acordo com os critérios técnicos.

As vísceras comestíveis, como coração, fígado, rins e moela, foram devidamente separadas, submetidas à higienização, pesagem e, em seguida, embaladas de forma individual. As carcaças seguiram para o equipamento denominado *chiller*, onde foram submetidas a resfriamento por imersão em água gelada, com duração aproximada de 20 minutos. Após o resfriamento, as aves foram

direcionadas às linhas de processamento, sendo classificadas como frangos inteiros ou frangos de corte. Nessa etapa, os produtos foram pesados, embalados com material primário e, posteriormente, encaminhados para a aplicação da embalagem secundária.

Na sequência, os produtos foram acondicionados em caixas plásticas e conduzidos a uma câmara de armazenamento refrigerado, onde permaneceram por um período de 24 horas. Concluído esse intervalo, as aves receberam a terceira embalagem e foram transferidas para a câmara de estocagem frontal, permanecendo no local até a realização da inspeção final e posterior liberação para expedição. No processamento de produtos temperados e embutidos, os cortes cárneos foram temperados com uma mistura preparada pela indústria, em seguida, foram pesados, embalados e armazenados conforme os padrões estabelecidos. No setor de embutidos, as carnes eram moídas, adicionadas de temperos, embutidas, pesadas e expedidas.



Figura 15 – Funcionários atuando na linha de processamento de aves no frigorífico visitado. Fonte: Arquivo pessoal.

## **5. EDUCAÇÃO SANITÁRIA**

Foram realizados palestras e cursos com o objetivo de apresentar o papel da Agência de Defesa Agropecuária da Bahia (ADAB), bem como os programas e atividades desenvolvidas. Dentre essas ações, destacou-se a realização de um curso específico para capacitação de agentes vacinadores no combate à brucelose, sendo enfatizada a importância da vacinação.

Durante o curso sobre vacinação contra a brucelose, além da parte teórica, foram apresentadas orientações práticas essenciais para a correta execução do procedimento em campo. Em relação ao conteúdo abordado, destacaram-se as técnicas de contenção dos animais, a identificação de indivíduos positivos e vacinados, bem como as diferenças na marcação dos animais imunizados com as vacinas RB51, indicada para fêmeas adultas, e B19, aplicada em bezerras.

Adicionalmente, foram detalhados os procedimentos adequados para a vacinação, incluindo a exigência de aquisição da vacina exclusivamente em lojas agropecuárias credenciadas pela ADAB, a necessidade de prescrição emitida por médico-veterinário, a conservação do imunobiológico entre 2 °C e 8 °C, o uso de seringas e agulhas descartáveis ou pistolas automáticas quando recomendadas, bem como o transporte da vacina em caixas térmicas com gelo, por períodos curtos.

Outro ponto de destaque foi o reforço à obrigatoriedade do uso de equipamentos de proteção individual (EPIs), como luvas, máscaras, óculos de proteção, avental ou macacão, além da retirada de anéis, relógios e objetos pessoais que possam representar riscos durante a aplicação da vacina.

Também foram fornecidas instruções específicas quanto ao preparo da vacina, que deve ser diluída corretamente e administrada no prazo máximo de duas horas após a diluição, garantindo, assim, sua eficácia. Além dos aspectos técnicos, discutiram-se os atributos e responsabilidades do agente vacinador, enfatizando o perfil ideal de conduta e postura profissional, a importância da comunicação eficaz com os produtores rurais e o compromisso com a segurança sanitária e a credibilidade do serviço prestado. Ao final do curso teórico, foi entregue uma cartilha educativa e programada uma atividade prática em campo, com o objetivo de reforçar os conhecimentos adquiridos e fortalecer a capacitação técnica dos participantes.

Paralelamente às capacitações técnicas, com o objetivo de promover a conscientização da população sobre a importância da defesa agropecuária, foram realizadas reuniões e encontros com caráter informativo e educativo. Essas ações foram direcionadas a diversos públicos, incluindo comunidades locais, universidades, produtores rurais, escolas e demais instituições. A educação sanitária, nesse contexto, atua como instrumento de estímulo às práticas sustentáveis, ampliando a conscientização pública sobre a relevância da defesa sanitária no meio rural. Durante essas atividades, foram distribuídos materiais educativos, como folders e panfletos, e apresentados os principais programas desenvolvidos pela ADAB.

Dentre os programas apresentados, destacou-se o Programa de Inspeção de Produtos de Origem Animal, o qual evidenciou o papel fundamental do médico-veterinário no controle sanitário e tecnológico desses produtos, assegurando qualidade e segurança alimentar à população. Importante destacar que todas essas atividades estão respaldadas pela Lei nº 12.215, de 30 de maio de 2011, e pelo Decreto Estadual nº 15.004, de 26 de março de 2014, que regulamentam e reforçam a atuação da defesa agropecuária no estado.

No âmbito da sanidade animal, os temas abordados incluíram vacinação, cadastro agropecuário e os principais programas sanitários mantidos pela ADAB e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), tais como o Programa Nacional de Sanidade dos Suínos (PNSS), o Programa de Sanidade de Caprinos e Ovinos, o Programa de Sanidade Avícola, o Programa de Sanidade de Equídeos, o Programa Nacional de Vigilância para Febre Aftosa (PNEFA-BA), o Programa Nacional de Prevenção e Vigilância da Encefalopatia Espongiforme Bovina (PNEEB), o Programa Nacional de Controle da Raiva dos Herbívoros, o Programa de Sanidade de Animais Aquáticos, o Programa Estadual de Sanidade de Abelhas e o Programa de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose. Essas ações educativas contribuem na aproximação da agência à sociedade, reforçando o compromisso da ADAB com a saúde animal, a saúde pública e a qualidade dos produtos agropecuários.



Figura 16 – Reunião de produtores rurais de Riachão das Neves, Bahia. Fonte: Arquivo pessoal.

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A vivência prática da rotina na inspeção sanitária e do controle de produtos de origem animal, e na defesa sanitária animal são de suma importância para a formação de um médico veterinário. A experiência contribuiu para o aprofundamento dos conhecimentos técnicos, o desenvolvimento da responsabilidade profissional e a compreensão da atuação dos órgãos de fiscalização na promoção da saúde animal, pública e segurança alimentar.

## 7. REFERÊNCIAS

Assunção, T. R. S.; Palka, A. P. G.; Pavoni, D. P.; Reovirose aviária: um panorama / Avian reovirus infection: an overview / **Revista de Educação Continuada em Medicina Veterinária e Zootecnia do CRMV-SP / Journal of Continuing Education in Animal Science of CRMV-SP**. São Paulo: Conselho Regional de Medicina Veterinária, v. 16, n. 2, p. 48-59, 2018

BAHIA. Agência de Defesa Agropecuária - ADAB. Manual do Vacinador. **Secretária de Saúde**, 2021. Disponível em: [http://www.adab.ba.gov.br/arquivos/file/MANUAL\\_AGENTE\\_VACINADOR\\_BRUCLOSE\\_ATUALIZADO\\_2021.pdf](http://www.adab.ba.gov.br/arquivos/file/MANUAL_AGENTE_VACINADOR_BRUCLOSE_ATUALIZADO_2021.pdf). Acesso em: 14 jun. 2025.

BAHIA. Agência de Defesa Agropecuária da Bahia – ADAB. *Institucional*. Salvador: ADAB, 2023. Disponível em: <http://www.adab.ba.gov.br/institucional/>. Acesso em: 06 jun. 2025.

BAHIA. **Agência de Defesa Agropecuária da Bahia** – ADAB. *Lei de criação*. Salvador: ADAB, 2023. Disponível em: <http://www.adab.ba.gov.br/institucional/lei-de-criacao/>. Acesso em: 06 jun. 2025.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). *Instrução Normativa nº 20, de 27 de maio de 2016*. Estabelece o Regulamento Técnico para funcionamento de Unidades de Beneficiamento de Pescado. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 30 maio 2016. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/instrucoes-normativas/instrucoes-normativas-2016/in-20-de-27-de-maio-de-2016.pdf>. Acesso em: 22 jul. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Manual de Vigilância e Controle da Brucelose Animal*. Brasília: **Ministério da Saúde**, 2013. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual\\_vigilancia\\_controle\\_brucelose\\_animal.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_vigilancia_controle_brucelose_animal.pdf). Acesso em: 14 jul. 2025.

BRIZOTTI, Sarah, et al. A importância do médico veterinário da indústria de alimentos. **Revista GeTeC**, v. 10, n. 27, 2021. Disponível em: <https://revistas.fucamp.edu.br/index.php/getec/article/view/2382>. Acesso em: 14 jun. 2025.

DADOS FINAIS

22 de julho de 2025

Após a entrega do relatório, ainda serão cumpridas 30 horas de estágio complementar.

Vitória Emanuely dos Santos Lima

Assinatura do Estagiário: Vitória Emanuely dos Santos Lima

Kátia Valéria Avelino Viana Pedroza

Assinatura do Supervisor: Kátia Valéria Avelino Viana Pedroza

CRMV-BA: 1609

Kátia Valéria A. V. Pedroza  
Fiscal Estadual Agropecuário  
Médica Veterinária / CRMV-BA 1609  
ADAP - MAPRETRAS  
Cod. 33.174.052-2