



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA

RELATÓRIO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO), REALIZADO NA
AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE
PERNAMBUCO, NO MUNICÍPIO DE RECIFE – PE, BRASIL

ANÁLISE DAS VERIFICAÇÕES OFICIAIS DE ELEMENTOS DE CONTROLE *IN*
LOCO REALIZADAS PELA ADAGRO NA REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE

LOUISE EBRAHIM TEIXEIRA

RECIFE, 2025



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA

ANÁLISE DAS VERIFICAÇÕES OFICIAIS DE ELEMENTOS DE CONTROLE *IN*
LOCO REALIZADAS PELA ADAGRO NA REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE

Relatório de estágio supervisionado obrigatório realizado como encargo para obtenção do título de Bacharel em Medicina Veterinária, sob orientação da Prof^ª Dr^ª Maria Betânia de Queiroz Rolim e sob supervisão do Fiscal Estadual Agropecuário Flávio de Oliveira Silva.

LOUISE EBRAHIM TEIXEIRA

RECIFE, 2025

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE
Biblioteca Central, Recife-PE, Brasil

T266a Teixeira, Louise Ebrahim

Análise das verificações oficiais de elementos de controle
in loco realizadas pela Adagro na região metropolitana do
Recife / Louise Ebrahim Teixeira. – 2025.
60 f.: il.

Orientador(a): Maria Betânia de Queiroz Rolim.
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) –
Universidade Federal Rural de Pernambuco, Departamento de
Medicina Veterinária, Recife, BR-PE, 2025.
Inclui referências.

1. Defesa sanitária animal – Brasil 2. Produtos
agropecuários – Fiscalização – Brasil 3. Alimentos de origem
animal – Controle de qualidade 4. Saúde pública veterinária –
Brasil I. Rolim, Maria Betânia de Queiroz, orient. II. Título

CDD 636.089



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA

ANÁLISE DAS VERIFICAÇÕES OFICIAIS DE ELEMENTOS DE CONTROLE *IN*
LOCO REALIZADAS PELA ADAGRO NA REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE

Relatório elaborado por LOUISE EBRAHIM TEIXEIRA

Aprovado em 11/08/2025

BANCA EXAMINADORA

Prof^ª. Dr^ª. MARIA BETÂNIA DE QUEIROZ ROLIM

DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA DA UFRPE

Prof^ª. Dr^ª. ANDREA PAIVA BOTELHO LAPENDA DE MOURA

DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA DA UFRPE

Prof^ª. Dr^ª. ANDREA ALICE DA FONSECA OLIVEIRA

DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA DA UFRPE

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho aos meus pais, Suzana e Eloy, minhas fortalezas, que me proporcionaram chegar até aqui. Eles fazem de tudo por mim, e tudo que eu faço é por eles; quero fazer jus. Trilharam um caminho para que eu pudesse seguir, sempre me apoiando e me deixando livre às minhas escolhas; mas sempre por perto caso o peso ficasse difícil de carregar sozinha. Sou muito grata e não há palavras para agradecê-los por tanto.

Também dedico este trabalho à minha avó, Maria Regina, minha segunda mãe, que sempre me amou, me apoiou e cuidou de mim, acima de qualquer coisa.

E ao meu avô Jorge, que está vibrando por mim lá de cima, tenho certeza.

Muito obrigada por sempre acreditarem em mim, o amor de vocês me deu forças para a realização deste sonho. Eu amo vocês muito mais do que consigo expressar.

AGRADECIMENTOS

Gostaria de agradecer à minha mãe, Suzana, por ser a melhor mãe que eu poderia ter. Minha inspiração como mulher e como Médica Veterinária. Sempre admirei sua força, dedicação e perseverança. Desde pequena quis ser como você: uma pessoa encantadora e uma profissional sem igual. Obrigada por ser minha fortaleza durante toda essa trajetória e por abrir os caminhos para que eu pudesse chegar até aqui. Tenho muito orgulho de poder dizer que és minha mãe, e que eu sou sua filha. Eu te amo, mãe.

Ao meu pai, Eloy, o melhor do mundo, um verdadeiro pai, que me proporciona, sobretudo, tantas aventuras. Tenho muita sorte de ser sua filha. Obrigada por ser o meu alicerce, o meu protetor e o meu maior incentivador. Seu amor, cuidado e apoio incondicionais foram essenciais para minha chegada até aqui. Obrigada por sempre acreditar no melhor de mim. Eu te amo, pai

Às minhas avós e à minha tia Eloyse, por todo o carinho, amor e apoio nessa jornada.

Ao meu irmão, Arthur, por todo o companheirismo e suporte em todos os momentos.

Aos meus filhos de quatro patas, Gordo e Lili, pela companhia do início ao fim, sendo o alívio e a alegria nos períodos mais difíceis.

Ao meu padrinho e madrinha, e à minha tia do coração, Vivian, por todo o carinho e pelas vibrações positivas por cada uma das minhas conquistas.

Às minhas amigas de infância, Maria Eduarda e Beatriz, pela amizade ao longo de todos estes anos. Também ao meu amigo querido, Breno, pela sua amizade e por me entender quando ninguém mais poderia.

À minha terapeuta, por todo apoio durante essa reta final, e por me fortalecer para conseguir chegar até aqui.

Aos meus eternos chefes, Dra. Ana Paula e Dr. Eduardo, por me acolherem, partilharem conhecimento e pela amizade que construímos.

Às minhas professoras e orientadoras, Betânia e Andrea, por terem acreditado em mim, até quando eu mesma não acreditei, e por terem me aberto tantas portas. Levarei seus ensinamentos e carinho para toda a vida.

Aos fiscais estaduais agropecuários da GEIA, em especial ao meu supervisor, Dr. Flávio, pelo acolhimento e partilha de conhecimento ao longo do estágio.

Aos meus amigos da faculdade, que levarei para a vida, por cada momento dividido, no desespero e na alegria.

A todos os meus professores do Departamento de Medicina Veterinária, por cada palavra de conforto e por cada tijolo de conhecimento que construíram a profissional que serei.

Por fim, à Universidade Federal Rural de Pernambuco, por ter sido a minha segunda casa ao longo destes anos.

EPÍGRAFE

*“Don't matter how far I've gone
I'm always free to run home
Don't forget where you belong, home”.*

One Direction

LISTA DE FIGURAS

| | |
|--|----|
| Figura 1. Fachada da sede da ADAGRO..... | 16 |
| Figura 2. Fachada do prédio anexo da ADAGRO..... | 17 |
| Figura 3. Sala da Gerência Estadual de Inspeção Animal..... | 17 |
| Figura 4. Sala da Unidade Estadual de Inspeção Animal..... | 18 |
| Figura 5. Visita à Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados..... | 20 |
| Figura 6. Termo de Fiscalização..... | 21 |
| Figura 7. Termo de Notificação..... | 22 |
| Figura 8. VOEC <i>in loco</i> | 23 |
| Figura 9. VOEC documental..... | 24 |
| Figura 10. Não conformidade no EC 01 devido à higienização precária..... | 25 |
| Figura 11. Não conformidade no EC 05 por ausência de identificação do porta isca..... | 26 |
| Figura 12. Não conformidade no EC 15 por ausência de rastreabilidade do produto..... | 26 |
| Figura 13. Descarte e inutilização de produtos irregulares..... | 27 |
| Figura 14. Termo de Apreensão e Inutilização..... | 28 |
| Figura 15. Clorímetro indicando alto valor de cloro residual livre..... | 29 |
| Figura 16. PHmetro..... | 30 |
| Figura 17. Verificação de calibração da balança com peso padrão..... | 30 |
| Figura 18. Mensuração de lux na sala de produção com Luxímetro..... | 31 |
| Figura 19. Visita à UBO adepta ao SISBI-POA..... | 32 |
| Figura 20. Parecer de Análise Prévia do Terreno..... | 33 |
| Figura 21. Termo de Coleta de Amostras..... | 35 |
| Figura 22. Cadeia de Custódia..... | 36 |
| Figura 23. Sequência do procedimento de coleta de água..... | 37 |
| Figura 24. Pesagem de amostras..... | 38 |
| Figura 25. Análise de plantas baixas na sala da GEIA..... | 40 |

LISTA DE GRÁFICOS

| | |
|---|----|
| Gráfico 1. Tempo dedicado às atividades desenvolvidas no ESO..... | 19 |
| Gráfico 2. Classificação e percentual dos estabelecimentos de POA visitados no período do ESO | 19 |
| Gráfico 3. FR e FA de não conformidades encontradas nas VOECs <i>in loco</i> | 49 |
| Gráfico 4. Frequência relativa de NC encontradas nas VOECs <i>in loco</i> nas diferentes classificações de estabelecimentos..... | 52 |

LISTA DE TABELAS

| | |
|---|----|
| Tabela 1. Total de estabelecimentos em que foi realizada e acompanhada a VOEC durante o período de ESO, de acordo com sua classificação..... | 48 |
|---|----|

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ADAGRO – Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco
APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
BPF – Boas Práticas de Fabricação
DTAs - Doenças Transmitidas por Alimentos
EC – Elementos de Controle
ESO – Estágio Supervisionado Obrigatório
FA – Frequência absoluta
FR – Frequência relativa
GEIA – Gerência Estadual de Inspeção Animal
IN – Instrução Normativa
MAPA – Ministério da Agricultura e Pecuária
NC – Não conformidade
PAC – Programas de Autocontrole
POA – Produtos de Origem Animal
PPHO – Procedimentos Padrão de Higiene Operacional
RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
RTIQ – Regulamentações Técnicas de Identidade e Qualidade
SDA – Secretaria de Defesa Agropecuária
SIE – Serviço de Inspeção Estadual
SIF – Serviço de Inspeção Federal
SISBI-POA – Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
SUASA – Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária
UBCPC – Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos
UBLD - Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados
UBO – Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados
UBPP – Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado
UEIA – Unidade Estadual de Inspeção Animal
UFRPE – Universidade Federal Rural de Pernambuco
VOEC – Verificação Oficial de Elementos de Controle

RESUMO

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) é a disciplina obrigatória do décimo primeiro período do curso de bacharelado em Medicina Veterinária da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). Tem por base a vivência prática de 420 horas, em determinada área da medicina veterinária, cujo enfoque é tornar o discente apto a exercer sua função, mediante aquisição do título de médico veterinário. Neste sentido, o presente relatório tem como objetivo principal demonstrar as principais atividades exercidas pela discente Louise Ebrahim Teixeira na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco (ADAGRO), sob orientação e supervisão, respectivamente, da professora Dr^a Maria Betânia de Queiroz Rolim e do Fiscal Estadual Agropecuário Flávio de Oliveira Silva; e como objetivo secundário, analisar, através de um levantamento de dados oficiais, as não conformidades mais frequentes observadas durante as VOECs *in loco*, realizadas pela ADAGRO na Região Metropolitana do Recife, durante o período do estágio. O ESO ocorreu no período de 14 de abril de 2025 a 02 de julho de 2025, na ADAGRO, órgão responsável pela execução das políticas de defesa agropecuária no Estado. A experiência do estágio proporcionou uma visão mais ampla acerca da importância do profissional médico veterinário na área de inspeção de produtos de origem animal, ao mesmo tempo que permitiu uma compreensão detalhada das atribuições e prerrogativas inerentes à atuação dos Fiscais Estaduais Agropecuários, bem como das competências designadas à ADAGRO no estado de Pernambuco, além do arcabouço legislativo que rege estas operações. A imersão nessa rotina foi fundamental, pois possibilitou uma percepção direta da realidade dos estabelecimentos inspecionados no território pernambucano, evidenciando os desafios intrínsecos enfrentados por estes e destacando o papel crucial das ações de regulamentação e fiscalização empreendidas por este órgão na garantia da segurança dos alimentos e, assim, da saúde pública.

Palavras-chave: fiscalização agropecuária; produtos de origem animal; saúde pública; segurança dos alimentos; programas de autocontrole.

ABSTRACT

The Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) is a mandatory subject of the eleventh period of the bachelor's degree in Veterinary Medicine at the Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). It is based on practical experience of 420 hours in a specific area of veterinary medicine, whose approach is to make the student able to perform their role by acquiring the title of veterinarian. In this sense, the main objective of this report was to demonstrate the main activities carried out by the student Louise Ebrahim Teixeira at the Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco (ADAGRO), under the guidance and supervision, respectively, of the professor Dr^a Maria Betânia Queiroz Rolim and State Agricultural Inspector Dr. Flávio de Oliveira Silva; and as a secondary objective, to analyze, through an official data survey, the most frequent nonconformities observed during *on-site* VOECs (Official Verification of Establishments Under Inspection), conducted by ADAGRO in the Metropolitan Region of Recife, during the internship period. The ESO took place from April 14, 2025, to July 2, 2025, at ADAGRO, the agency responsible for implementing agricultural defense policies in the state. The internship experience provided a broader view of the importance of the veterinary medical professional in the area of animal product inspection, while also allowing for a detailed understanding of the attributions and prerogatives inherent to the work of State Agricultural Inspectors, as well as the competencies assigned to ADAGRO in the state of Pernambuco, in addition to the legislative framework governing these operations. The immersion in this routine was fundamental, as it enabled a direct perception of the reality of inspected establishments in Pernambuco territory, highlighting the intrinsic challenges faced by them and emphasizing the crucial role of the regulation and inspection actions undertaken by this agency in guaranteeing food safety and, thus, public health.

Key-words: agricultural inspection; animal products; public health; food safety; self-control programs.

SUMÁRIO

| | |
|--|-----------|
| I. CAPÍTULO 1 – RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO) | 15 |
| 1. INTRODUÇÃO..... | 15 |
| 2. DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO..... | 16 |
| 3. ATIVIDADES REALIZADAS..... | 18 |
| 3.1 Inspeção periódica..... | 20 |
| 3.2 Verificação de cronograma..... | 31 |
| 3.3 Vistoria técnica..... | 32 |
| 3.4 Coleta de amostras..... | 34 |
| 3.5 Estudos relacionados..... | 38 |
| 3.5.1 Estudo de legislação..... | 38 |
| 3.5.2 Análise de Programas de Autocontrole..... | 39 |
| 3.5.3 Análise de projetos..... | 40 |
| 4. DISCUSSÃO DAS ATIVIDADES..... | 41 |
| II. CAPÍTULO 2 - ANÁLISE DAS VERIFICAÇÕES OFICIAIS DE ELEMENTOS DE CONTROLE <i>IN LOCO</i> REALIZADAS PELA ADAGRO NA REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE | 43 |
| 1. RESUMO | 43 |
| 2. INTRODUÇÃO..... | 44 |
| 3. MATERIAL E MÉTODOS..... | 46 |
| 4. RESULTADOS E DISCUSSÃO..... | 47 |
| 5. CONCLUSÃO..... | 54 |
| 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS | 55 |
| 7. REFERÊNCIAS | 56 |

I. CAPÍTULO 1 – RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO)

1. INTRODUÇÃO

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) é a disciplina obrigatória do décimo primeiro período do curso de bacharelado em Medicina Veterinária da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), sendo de cunho indispensável. Tem por base a vivência prática, de 420 horas, em determinada subárea da medicina veterinária, cujo enfoque é tornar o discente apto a exercer sua função, mediante aquisição do título de médico veterinário. Ao final do período, o discente deve dispor de relatório por ele elaborado no decorrer de suas atividades como estagiário, e apresentá-lo como documento exposto antes da defesa a ser realizada de forma expositiva para a banca examinadora de sua escolha.

Sendo assim, objetivou-se com o presente relatório descrever as atividades exercidas durante o referido ESO pela discente Louise Ebrahim Teixeira, sob orientação e supervisão, respectivamente, da docente Dr^a Maria Betânia de Queiroz Rolim e do Fiscal Estadual Agropecuário Dr. Flávio de Oliveira Silva, durante o período de 14 de abril de 2025 a 02 de julho de 2025, compreendendo 8 horas diárias de segunda à sexta-feira, equivalentes a 40 horas semanais de atividades. A análise dessas atividades permitirá evidenciar a importância da atuação do médico veterinário na garantia da qualidade e segurança higiênico-sanitária dos produtos de origem animal, e, portanto, na preservação da saúde pública.

Outro objetivo enfatizado neste trabalho de conclusão é analisar criticamente, através de um levantamento de dados oficiais, as não conformidades mais frequentes observadas durante as Verificações Oficiais de Elementos de Controle (VOEC) *in loco*, realizadas pela ADAGRO em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE), na Região Metropolitana do Recife, durante o período do estágio; considerando os Programas de Autocontrole (PACs) e os requisitos higiênico-sanitários estabelecidos na legislação federal e estadual vigente. A análise apresentada no Capítulo II busca contribuir para o aprimoramento das ações de fiscalização e para o fortalecimento das políticas públicas voltadas à segurança alimentar e à proteção da saúde pública.

2. DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO

O Estágio Supervisionado Obrigatório foi integralmente realizado na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco – ADAGRO, no setor da Gerência Estadual de Inspeção Animal – GEIA, situada na Avenida Caxangá, nº 2200, no bairro do Cordeiro, na cidade de Recife-PE. A ADAGRO consiste em um órgão público autárquico vinculado à Secretaria de Desenvolvimento Agrário, criado pela Lei Estadual nº 12.506 de 16 de dezembro de 2003, elevado à autarquia estadual pela Lei nº 15.919 de 4 de novembro de 2016, e regulamentado pelo Decreto nº 50.279 de 15 de fevereiro de 2021. Sua missão precípua é promover a defesa, a inspeção e a fiscalização agropecuária (PERNAMBUCO, 2021).

Em relação à estrutura física, a ADAGRO é composta por dois prédios principais: a Sede (Figura 1), que comporta a presidência, assessoria jurídica, comunicação social, recursos humanos e setor financeiro; e o Anexo (Figura 2), onde estão localizadas as unidades de defesa e inspeção animal e vegetal, bem como a Gerência Estadual de Inspeção Animal – GEIA (Figura 3), a equipe de transporte e os setores de cadastro e registro. Durante o estágio, foram acompanhadas as atividades relacionadas à Unidade Estadual de Inspeção Animal – UEIA (Figura 4), no prédio Anexo, permitindo o acompanhamento direto da rotina de fiscalização.

Figura 1. Fachada da sede da ADAGRO.



Fonte: Arquivo Pessoal (2025).

Figura 2. Fachada do prédio anexo da ADAGRO.



Fonte: Arquivo Pessoal (2025).

Figura 3. Sala da Gerência Estadual de Inspeção Animal.



Fonte: Arquivo Pessoal (2025).

Figura 4. Sala da Unidade Estadual de Inspeção Animal.



Fonte: Arquivo Pessoal (2025).

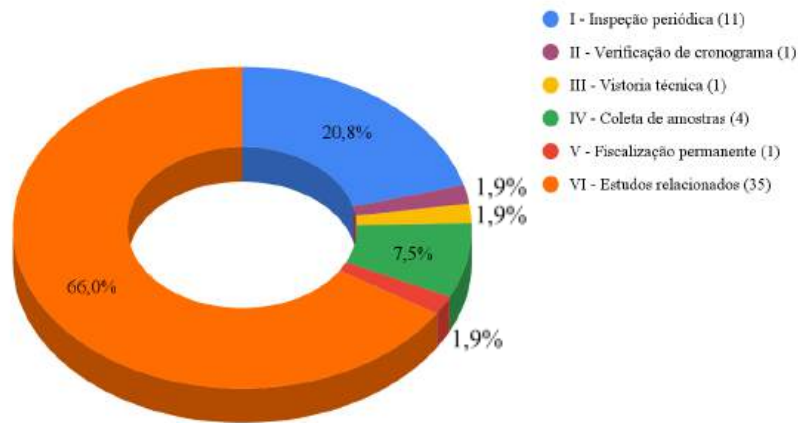
Entre as diversas competências da ADAGRO, no tocante à inspeção de produtos de origem animal, destacam-se o registro, a fiscalização e a inspeção de pessoas físicas e jurídicas de direito público e privado envolvidas na manipulação, produção, beneficiamento, classificação, armazenamento, transporte ou comercialização de produtos e derivados agropecuários e insumos do setor primário. Adicionalmente, a agência planeja, elabora, coordena e executa programas de promoção e proteção da saúde animal, assim como promove ações de incentivo à educação conservacionista e sanitária. É considerada autoridade estadual máxima de sanidade agropecuária para todos os fins, podendo interditar estabelecimentos, aplicar multas e outras sanções aos infratores das legislações vigentes.

3. ATIVIDADES REALIZADAS

No decorrer do Estágio Supervisionado Obrigatório, realizado na ADAGRO, foi possível vivenciar e acompanhar uma gama de atividades, tanto no âmbito das rotinas externas de fiscalização quanto nas tarefas internas do órgão, todas essenciais à compreensão da pluralidade das atribuições dos Fiscais Estaduais Agropecuários e da importância do Serviço de Inspeção na garantia da qualidade e segurança dos produtos de origem animal. Foram estas: I - Inspeção periódica; II - Verificação de cronograma; III - Vistoria técnica; IV - Coleta de amostras; V - Fiscalização permanente; e VI - Estudos relacionados. No Gráfico 1 é possível observar as

atividades desempenhadas durante os 53 dias de ESO, correspondente às 420 horas, e o percentual do período de estágio dedicado às mesmas.

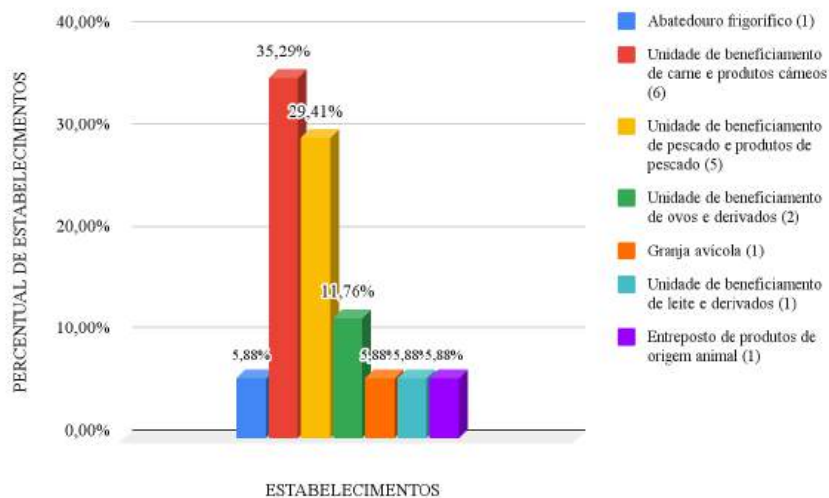
Gráfico 1. Tempo dedicado às atividades desenvolvidas no ESO.



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

Ao longo de ESO, foram visitados 17 estabelecimentos de diferentes classificações, conforme o Gráfico 2, incluindo uma Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados (Figura 5). No Gráfico 2 é possível visualizar o percentual de estabelecimentos de Produtos de Origem Animal (POA) visitados conforme sua classificação.

Gráfico 2. Classificação e percentual dos estabelecimentos de POA visitados no período do ESO.



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

Figura 5. Visita à Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados.



Fonte: Arquivo pessoal (2025).


3.1 Inspeção periódica

As inspeções periódicas eram realizadas pelos Fiscais Estaduais Agropecuários da ADAGRO em todos os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE), tendo por objetivo a verificação *in loco* de determinados pontos relacionados à estrutura, equipamentos, higiene e procedimentos operacionais, assim como a verificação documental dos Programas de Autocontrole (PACs) regidos e a sua devida implementação.

Impreterivelmente, em todas as visitas realizadas, foi preenchido o Termo de Fiscalização (Figura 6), onde foram inseridas as informações gerais do estabelecimento, o motivo da fiscalização, as ocorrências registradas e as providências solicitadas diante do relatado. Além disso, nos casos de irregularidades e infrações, era gerado o Termo de Notificação (Figura 7), o qual descreve e formaliza as exigências que devem ser acatadas e os prazos estabelecidos para adequar-se a estas; garantindo a transparência e a legalidade dos processos.

Nesse contexto, em caráter de inspeção periódica, também eram preenchidos os documentos de Verificação Oficial de Elementos de Controle (VOEC) *in loco* (Figura 8) e documental (Figura 9).

Figura 8. VOEC *in loco*.




**VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICA - *IN LOCO***

| | | | |
|---|---|----------------------------------|--|
| A. Identificação do Estabelecimento | | | |
| Razão Social: | | | |
| Endereço: | | | |
| Classificação: UBO <input type="checkbox"/> UBPP <input type="checkbox"/> UBPCPC <input type="checkbox"/> UBLD <input type="checkbox"/> | | | |
| Data da inspeção: | | | |
| SIE: | | | |
| Registro do estabelecimento vigente | | | |
| A empresa está com o registro atualizado / renovado | | | Sim (<input type="checkbox"/>) Não (<input type="checkbox"/>) |
| A empresa está com o registro do(s) produto(s) atualizado(s) / renovado(s) | | | Sim (<input type="checkbox"/>) Não (<input type="checkbox"/>) |
| A empresa fornece os dados estatísticos no modelo definido pelo SIE e realiza o envio no prazo determinado | | | Sim (<input type="checkbox"/>) Não (<input type="checkbox"/>) |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: | | | |
| | | | |
| Área externa | | | |
| O perímetro do estabelecimento é cercado de modo a evitar a entrada de animais ou pessoas estranhas e os acessos são controlados | | | Sim (<input type="checkbox"/>) Não (<input type="checkbox"/>) |
| Pátio industrial resistente ao trânsito veicular, com escoamento adequado, permite limpeza e evita a formação de poeira | | | Sim (<input type="checkbox"/>) Não (<input type="checkbox"/>) |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: | | | |
| | | | |
| 01. Higiene industrial e operacional | | | |
| Procedimentos satisfatórios de limpeza durante as operações | | | Sim (<input type="checkbox"/>) Não (<input type="checkbox"/>) |
| Ausência de resíduos de produção em superfícies ou equipamentos | | | Sim (<input type="checkbox"/>) Não (<input type="checkbox"/>) |
| Separação, identificação e guarda dos utensílios de limpeza em local apropriado | | | Sim (<input type="checkbox"/>) Não (<input type="checkbox"/>) |
| O DML é identificado e possui acesso restrito | | | |
| Os produtos utilizados são aprovados para uso domissanitário com ficha técnica apresentada | | | Sim (<input type="checkbox"/>) Não (<input type="checkbox"/>) |
| Pisos de material que permite fácil e apropriada limpeza e em bom estado de conservação | | | Sim (<input type="checkbox"/>) Não (<input type="checkbox"/>) |
| Tetos de material que permite fácil limpeza e em bom estado de conservação | | | Sim (<input type="checkbox"/>) Não (<input type="checkbox"/>) |
| Instalações sanitárias e vestiários para os funcionários atendem aos requisitos de Boas Práticas de Fabricação | | | Sim (<input type="checkbox"/>) Não (<input type="checkbox"/>) |
| A barreira sanitária encontra-se em condições adequadas (presença de detergente, papel toalha, etc) | | | Sim (<input type="checkbox"/>) Não (<input type="checkbox"/>) |
| O estabelecimento disponibiliza EPI completo para a fiscalização (jaleco/camisa + calça + botas + touca) | | | Sim (<input type="checkbox"/>) Não (<input type="checkbox"/>) |
| Área / Instalação / Equipamento / Utensílio / Instrumento (Conforme plano de inspeção) | Pré-operacional, operacional ou pós-operacional | Em conformidade? (Sim ou não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) |
| | | | |
| | | | |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: | | | |
| | | | |
| Rubrica (fiscais responsáveis) | | | |

Fonte: Arquivo pessoal (2025).

Figura 9. VOEC documental.



**VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICA – DOCUMENTAL**

| A - Identificação do Estabelecimento | | |
|---|---|---|
| Razão Social: | | |
| Endereço: | | |
| Bairro: | | Município: |
| Classificação: | | |
| SIE: | | |
| B - Identificação do período avaliado: | | |
| C – Avaliação dos registros | | |
| Elementos de Controle | Procedimento | Conforme (C) Não conforme (NC) Não se aplica (NA) |
| 01 | Programa escrito de Higiene industrial e operacional | |
| | Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito | |
| | Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva | |
| | Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva | |
| | Registros de verificação e ação corretiva | |
| | Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros | |
| 02 | Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários | |
| 03 | Água de abastecimento | |
| 04 | Controle de temperaturas | |
| 05 | Controle integrado de pragas | |
| 06 | Análises laboratoriais | |
| 07 | Controle da matéria-prima, ingrediente e material de embalagem | |
| 08 | Iluminação | |
| 09 | Ventilação | |
| 10 | Águas residuais | |
| 11 | Calibração e aferição de instrumentos de controle do processo | |
| 12 | Manutenção de instalações e equipamentos | |
| 13 | Controle de fraudes | |
| 14 | Manejo dos resíduos | |
| 15 | Rastreabilidade e recolhimento | |
| 16 | Procedimentos sanitários operacionais | |
| 17 | Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle | |
| | Registros de monitoramento e ações corretivas | |
| | Registros de verificação e ações corretivas | |

Fonte: Arquivo pessoal (2025).

No documento de Verificação Oficial de Elementos de Controle (VOEC) *in loco*, eram preenchidas informações acerca do registro do estabelecimento vigente e das particularidades da área externa, bem como registradas as não conformidades observadas de acordo com os Elementos de Controle (EC), juntamente à descrição destas não conformidades e às ações fiscais adotadas, quando cabiam. Os Elementos de Controle consistiam em: (01) Higiene industrial e operacional; (02) Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários; (03) Água de abastecimento; (04) Controle de temperaturas; (05) Controle integrado de pragas; (06) Análises laboratoriais; (07) Controle da matéria-prima, ingrediente e material de embalagem; (08) Iluminação; (09) Ventilação; (10) Águas residuais; (11) Calibração e aferição de instrumentos do processo; (12) Manutenção; (13) Controle de formulação de produtos e combate à fraude; (14) Manejo de resíduos; (15) Rastreabilidade e recolhimento; (16) Procedimentos sanitários operacionais; e (17) Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC.

Algumas não conformidades observadas nos EC 01, EC 05 e EC 15 podem ser observadas nas Figuras 10, 11 e 12, respectivamente.

Figura 10. Não conformidade no EC 01 devido à higienização precária.



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

Figura 11. Não conformidade no EC 05 por ausência de identificação do porta isca.



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

Figura 12. Não conformidade no EC 15 por ausência de rastreabilidade do produto.



Fonte: Arquivo pessoal (2025).


A depender da não conformidade encontrada, a exemplo da impossibilidade de rastrear a origem das matérias-primas que foram utilizadas na elaboração do produto, ferindo o EC 15 relacionado à rastreabilidade, torna-se necessária a tomada de decisão sobre a destinação do produto, como o descarte acompanhado de inutilização (Figura 13), cremação ou destruição do produto irregular. Nesse contexto, é gerado o Termo de Apreensão e Inutilização (Figura 14).

Figura 13. Descarte e inutilização de produtos irregulares.




Fonte: Arquivo pessoal (2025).

Figura 14. Termo de Apreensão e Inutilização.



Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco

GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E REFORMA AGRÁRIA
AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO
AGROPECUÁRIA DE PERNAMBUCO - ADAGRO



TERMO DE APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO 004584

Ao(s) (.....) dia(s) do mês de, do ano de,
 onde achava(mos) no exercício da fiscalização de que trata a Lei Estadual N.º regulamentada pelo Decreto..... verifiquei(camos) que o(a)..... registrado(a) na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco - ADAGRO sob o N.º: CNPJ/CPF N.º: e Inscrição Estadual N.º: estabelecido no(a): N.º: no Município de: neste Estado, fundamentados na Lei N.º: apreendi(emos) o(s) produto(s) abaixo discriminado(s),

| | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|------------|----------|
| ORIGEM: Desconhecida [] | Sem S. I. F. [] | S.I.E. [] | M.S. [] |
| Com Alterações Organolépticas [] | Fora dos Padrões Oficiais [] | | |
| OBSERVAÇÕES:..... | | | |

Considerando que tal(ais) produto(s) se enquadrava(m) na(s) condição(ões) relacionada(s) acima, será(ão) Inutilizado(s) [] Cremado(s) [] Destruídos [] em : localizado no município: neste Estado, cabendo ao responsável pela execução dar confirmação, em despacho, no verso da 1ª. e 3ª. Vias deste Termo.

CIENTE EM: de de às:h.....

| | |
|---|--|
| PROPRIETÁRIO OU RESPONSÁVEL 1ª. TESTEMUNHA 2ª. TESTEMUNHA | FISCAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA FISCAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA |
|---|--|

1ª Via ADAGRO; 2ª Via Estabelecimento; 3ª Via do Responsável pelo Crematório

Fonte: Arquivo pessoal (2025).

De acordo com a gravidade das não conformidades encontradas nos estabelecimentos, também pode ser deliberada a suspensão da recepção de produtos e matéria-prima, e da manipulação de produtos e matéria-prima, até que as não conformidades pontuadas sejam corrigidas.

Na verificação *in loco*, também era realizada a avaliação da identificação dos pontos de coleta de consumo da água nas áreas de produção, assim como a mensuração direta dos parâmetros de cloro residual livre, com auxílio do clorímetro (Figura 15), e pH, utilizando-se do pHmetro (Figura 16). De acordo com o artigo nº 32, anexo IX da Portaria GM/MS nº 888 de 2021, é obrigatória a manutenção de, no mínimo, 0,2 mg/L de cloro residual livre ou 2 mg/L de cloro residual combinado ou de 0,2 mg/L de dióxido de cloro em toda a extensão do sistema de distribuição e nos pontos de consumo; e o valor de pH deve estar entre 6.0 a 9.0 (Brasil, 2022a).

Figura 15. Clorímetro indicando alto valor de cloro residual livre.



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

Figura 16. PHmetro.



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

Ademais, a fim de comprovar a realização da calibração e manutenção das balanças, é utilizado um peso padrão de um quilograma (Figura 17); assim como deve-se mensurar a iluminação na sala de produção, com uso do luxímetro (Figura 18), que, segundo a NHO 11, deve ser de no mínimo 300 LUX em locais destinados à manipulação de alimentos.

Figura 17. Verificação de calibração da balança com peso padrão.



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

Figura 18. Mensuração de lux na sala de produção com Luxímetro.



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

Já para o preenchimento da VOEC documental, eram analisados os PACs regidos pelo estabelecimento vistoriado, sendo registrados os aspectos em conformidade ou não conformidade com os EC, a fim de verificar a implementação do que consta nos PACs escritos, incluindo as suas planilhas de controle. As não conformidades encontradas devem ser descritas em folha anexa ao documento.

Após concluída a fiscalização, permitia-se que o responsável à frente do estabelecimento realiza-se cópias de todas as documentações contendo os registros feitos, possibilitando uma melhor compreensão pela equipe de qualidade interna do estabelecimento acerca das não conformidades identificadas e das ações corretivas que se fizessem necessárias.

3.2 Verificação de cronograma

Em um avanço significativo para o estado de Pernambuco, a ADAGRO teve sua equivalência reconhecida pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) em 2019, através da Portaria nº 59 de 12 de abril de 2019, tornando-se o órgão estadual habilitado para executar o processo de adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), de modo que os estabelecimentos incluídos no SISBI em Pernambuco possam comercializar seus produtos em todo o território brasileiro.

Nesse contexto, tornou-se possível o acompanhamento da verificação de cronograma de ações corretivas em estabelecimentos SIE/SISBI (Figura 19), com o intuito de analisar o cumprimento das exigências estabelecidas na auditoria realizada pelo MAPA, visando a padronização e harmonia dos procedimentos de inspeção estadual com o Serviço de Inspeção Federal (SIF). Estas ações garantem que os estabelecimentos mantenham os padrões e critérios pré-determinados para essa equivalência.

Figura 19. Visita à UBO adepta ao SISBI-POA.



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

3.3 Vistoria técnica

O processo de vistoria técnica prévia corresponde à etapa inicial para o registro de novos estabelecimentos ou aprovação de ampliações, onde é solicitada, pelo estabelecimento, a visita da ADAGRO para avaliação do terreno ou estrutura existente, sendo analisada a adequação ou não do local às exigências estruturais e sanitárias necessárias para o registro. No caso de estabelecimentos pré-existentes, avalia-se a necessidade de readequações estruturais, fluxo sanitário e a aplicação dos PACs. Nestas vistorias é preenchido o Parecer de Análise Prévia do Terreno (Figura 20), onde são registradas as informações pertinentes ao local, as observações


3.4 Coleta de amostras

A confiabilidade das análises laboratoriais, a rastreabilidade dos alimentos e a segurança do consumidor estão todas ligadas a uma adequada coleta de amostras de produtos de origem animal.

Tanto para o registro inicial do estabelecimento e/ou de novos produtos, quanto para realizar a renovação anual do cadastro no Serviço de Inspeção Oficial, são realizadas coletas de amostras de água de abastecimento e de produtos nos estabelecimentos, seguindo-se rigorosamente os princípios das boas práticas de fiscalização e em conformidade com a legislação sanitária vigente, incluindo o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 e o Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal do MAPA (Brasil, 2020b). É importante destacar que a coleta de amostra oficial, isto é, amostra coletada por serviço oficial, deve ser realizada por servidor público competente que esteja em exercício em um Serviço de Inspeção.


Nesse contexto, é preenchido o Termo de Coleta de Amostras (Figura 21) e a Cadeia de Custódia (Figura 22), referente ao laboratório credenciado, além do Termo de Fiscalização. A rastreabilidade e a confiabilidade documental associadas a essas coletas são fundamentais para garantir a validade das análises laboratoriais e a tomada de decisões fiscais.

Figura 21. Termo de Coleta de Amostras.



ADAGRO
Agência de Defesa e Fiscalização
Agropecuária do Estado
de Pernambuco

GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO, AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA
AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO
AGROPECUÁRIA DE PERNAMBUCO - ADAGRO



GOVERNO DE
PERNAMBUCO
ESTADO DE MUDANÇA

TERMO DE COLETA DE AMOSTRAS

Aos..... (.....) dias do mês de do ano de às horas, no exercício da Inspeção e Fiscalização de que trata a Lei Nº.: regulamentada pelo Decreto nº, proced no estabelecimento de Razão Social:

Nome Comercial:
CNPJ/CPF nº e Inscrição Estadual nº
situado à Bairro
CEP:; Fone: Fax:
E-mail:; município de:, registrado(a) na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária/ADAGRO sob o nº, a coleta para fins de análise fiscal do(s) produto(s).

As amostras coletadas na forma do disposto no Capítulo III do Livro V do Decreto acima citado estão abaixo relacionadas, identificadas e qualificadas.

| IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA | | | | |
|--------------------------|----------------------|-----------------|---|------------------------------------|
| NOME / PRODUTO | QUANTIDADE / UNIDADE | MARCA / ESPÉCIE | PARTIDA / DATA DE FABRICAÇÃO OU COLHETA | VENCIMENTO / ESTADO DE CONSERVAÇÃO |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Observação:

Para constar, lavr este termo, em 03(três) vias, assinada por e pelo Sr. ser

| | |
|--|--|
| PROPRIETÁRIO OU RESPONSÁVEL | Em / / às h..... |
| 1ª Testemunha: RG nº: Endereço: | Fiscal de Defesa Agropecuária |
| 2ª Testemunha: RG nº: Endereço: | Fiscal de Defesa Agropecuária |

1ª.) - Via processo; 2ª.) - Via Estabelecimento; 3ª.) Via arquivo/ADAGRO

Fonte: Arquivo pessoal (2025).

Figura 23. Sequência do procedimento de coleta de água.



a = materiais utilizados; b = higienização do ponto de coleta de água; c = aplicação do álcool a 70%; d = escoamento por 3 minutos; e = coleta da água; f = acondicionamento das amostras. **Fonte:** Arquivo pessoal (2025).

O processo se inicia com a higienização das mãos do responsável pela coleta com água e sabão, em caso de ausência de luvas, seguida da sanitização das mãos com álcool 70%. Logo após, com detergente neutro e auxílio da esponja, faz-se a higienização da torneira, posteriormente sendo feita a aplicação do álcool a 70%. Feito isso, a torneira deve ser aberta, permitindo o escoamento da água por 3 minutos cronometrados, ajustando a abertura da torneira em fluxo baixo, a fim de promover a renovação da água da encanção. Passado o tempo, é realizada a coleta em frascos específicos fornecidos pelo laboratório, devendo ser preenchidos com até $\frac{2}{3}$ de seu volume, com extrema cautela e evitando contaminações.

Por fim, as amostras são acondicionadas em caixa isotérmica contendo gelo, de modo a atingir uma faixa de temperatura de 2°C a 8°C, e encaminhadas ao laboratório credenciado para realização das análises microbiológicas e físico-químicas.

No procedimento da coleta de amostras de produtos de origem animal, para as análises microbiológicas, recomenda-se coletar uma quantidade mínima de 500g ou 500 mL de amostra

(Figura 24), que devem ser pesadas em balança adequada e fornecidas em embalagens limpas e íntegras. As análises microbiológicas realizadas em carnes e ovos consistem nas pesquisas de *Salmonella* e *Escherichia coli*, sendo adicionada a pesquisa de *Staphylococcus* para carne moída e carne de sol. Em pescados, além da análise microbiológica, também é realizada análise de desglaciamento, análise de histamina e pesquisa de DNA.

Figura 24. Pesagem de amostras.



Fonte: Arquivo Pessoal (2025).

Após coletadas, as amostras devem ser devidamente etiquetadas e identificadas, sendo adequadamente acondicionadas em caixas isotérmicas com gelo (2°C a 8°C) e, assim, enviadas ao laboratório no menor tempo possível, garantindo a manutenção de suas características físico-químicas e microbiológicas para análise.

3.5 Estudos relacionados

3.5.1 Estudo de legislação

Durante o período do ESO, foi dedicado tempo significativo ao estudo das legislações base para a inspeção de produtos de origem animal em Pernambuco e no Brasil. Esse processo incluiu a discussão de diversos temas pertinentes à área, consolidando um conhecimento essencial para a atuação profissional.

Foi realizado estudo acerca da Portaria nº 210 de 1998, que detalha os requisitos para o abate e a industrialização de aves. Esta abrange definições essenciais, especificações para instalações e equipamentos, padrões de higiene do ambiente, o esquema de trabalho do Sistema de Inspeção, controles de temperatura, alterações post mortem e o destino adequado das carcaças. Para aprimorar a fixação e compreensão desses conteúdos, foram desenvolvidas apresentações expositivas, seguidas de debates construtivos sobre o assunto com os Fiscais Estaduais Agropecuários.

Além disso, o estudo da Portaria SDA nº 774 de 2023, que aprova a uniformização da nomenclatura de produtos de origem animal, não formulados, em natureza e comestíveis, para as espécies de açougue, a qual permitiu a realização de atividades práticas de verificação de embalagens, garantindo que estivessem em conformidade com a legislação vigente.

No que tange aos Programas de Autocontrole (PACs), a compreensão dos procedimentos de verificação foi aprofundada através da análise de normas específicas da ADAGRO. A Portaria ADAGRO nº 5 de 2017 foi fundamental, pois tornou obrigatória a implantação dos PACs nos estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal. Complementarmente, a Resolução ADAGRO Nº 001/2023 padronizou os procedimentos de verificação, detalhando os elementos a serem fiscalizados e listando os tipos de PACs.

O escopo do estudo legislativo se estendeu a outras normas cruciais, como a Portaria MS nº 888 de 2021, que estabelece o padrão de potabilidade da água, e a Portaria MAPA nº 365 de 2021, focada no bem-estar animal. As Regulamentações Técnicas de Identidade e Qualidade (RTIQ) de produtos como ovos, queijo coalho e carne moída também foram analisadas, a fim de verificar a conformidade com os produtos registrados no Sistema de Inspeção Estadual; assim como a recente Portaria SDA/MAPA N° 1.179/2024, que trata especificamente de ovos e derivados.

Por fim, o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal), documento base para a inspeção de produtos de origem animal no país, também foi minuciosamente estudado, bem como os Manuais de Inspeção da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA).

3.5.2 Análise de Programas de Autocontrole

A partir do conhecimento legislativo adquirido, foram realizadas atividades práticas de análise documental e revisão de PACs. Ao confrontar o conteúdo dos PACs apresentados pelos estabelecimentos com os requisitos legais e as boas práticas, foi possível apontar inconsistências, lacunas e áreas que necessitavam de aprimoramento.

Essa experiência prática na análise de PACs não apenas solidificou a compreensão da legislação, mas também permitiu uma visão direta da realidade dos desafios enfrentados pelos estabelecimentos na implementação e manutenção destes programas. A capacidade de identificar deficiências nos programas de autocontrole é crucial para o papel do profissional médico veterinário na área de inspeção, garantindo que os produtos que chegam à mesa do consumidor sejam seguros e de qualidade.

3.5.3 Análise de projetos

Foi possível acompanhar análises de projetos, isto é, de plantas baixas (Figura 25) de estabelecimentos diversos, que solicitaram registro no Sistema de Inspeção Estadual (SIE), mudanças ou reformas em sua estrutura ou fluxo sanitário. Esta análise focava na disposição estrutural e de equipamentos, e na avaliação dos fluxos de matéria-prima, manipuladores, produtos acabados, materiais de limpeza e embalagens (primária e secundária), e manejo de resíduos, visando assegurar a conformidade sanitária e funcional.

Figura 25. Análise de plantas baixas na sala da GEIA.



Fonte: Arquivo Pessoal (2025).

4. DISCUSSÃO DAS ATIVIDADES

A descrição das atividades desenvolvidas no Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) ratifica a importância da atuação da Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco (ADAGRO) na garantia da qualidade e segurança dos produtos de origem animal consumidos no estado, a partir do cumprimento das suas competências previstas no Decreto nº 50.279 de 15 de fevereiro de 2021.

A diversidade de atividades vivenciadas durante o estágio proporcionou uma compreensão aprofundada do arcabouço legal e sua aplicabilidade prática, especialmente o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 (RIISPOA), que rege a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal no Brasil. Essa experiência proporcionou uma visão integrada das responsabilidades do Fiscal Estadual Agropecuário e dos Responsáveis Técnicos (RTs), destacando a complexidade do sistema de fiscalização e gestão da segurança dos alimentos, tanto no estado de Pernambuco como no Brasil.

Por outro lado, ao longo do estágio, foi possível observar as dificuldades ainda enfrentadas nos estabelecimentos para atender plenamente às exigências sanitárias e regulamentares, clarificando a importância do Serviço de Inspeção Oficial como instrumento essencial de fiscalização, orientação e correção de inconformidades, visando a proteção da saúde do consumidor; isto é, da saúde pública.

Nesse cenário, os Programas de Autocontrole (PACs) destacam-se como ferramentas indispensáveis. Conforme o RIISPOA, os PACs consistem em um conjunto de procedimentos desenvolvidos, implementados, monitorados e verificados pelos próprios estabelecimentos, com o objetivo de assegurar a inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos produtos (BRASIL, 2020a). A Portaria ADAGRO nº 5/2017 estabeleceu a obrigatoriedade da implantação dos PACs em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual, sendo sua execução de responsabilidade direta do Responsável Técnico (CRMV-PE, 2016). A efetiva implementação e manutenção destes programas nos estabelecimentos, contudo, ainda constituem um ponto crítico, pois depende de fatores como capacitação contínua da equipe, atualização periódica da documentação e comprometimento da gestão com a segurança dos alimentos.

A atuação fiscalizatória contínua exercida pelos Fiscais Agropecuários desempenha papel crucial na verificação do cumprimento dos PACs e na identificação de falhas nos Elementos de Controle, permitindo a adequação contínua dos processos e a mitigação dos riscos à saúde pública. Além disso, proporciona dados que podem subsidiar políticas públicas mais eficazes e

ações educativas direcionadas aos responsáveis pelos estabelecimentos.

A imersão na rotina de fiscalização da ADAGRO foi fundamental para uma percepção acurada da realidade do setor em Pernambuco. O estágio permitiu não apenas a aquisição de um conhecimento técnico-científico aprofundado, mas também a vivência da aplicabilidade da legislação em cenários reais, consolidando a compreensão do papel multifacetado do médico veterinário na cadeia produtiva de alimentos; seja na função de fiscal agropecuário, garantindo o cumprimento da legislação sanitária, ou seja como RT, assegurando a correta implementação dos PACs e demais exigências legais.

Dessa forma, foi possível concluir que a atuação do médico veterinário é indispensável para assegurar que os produtos de origem animal cheguem ao consumidor com a qualidade exigida e dentro dos padrões sanitários estabelecidos pela legislação vigente, constituindo a base para a promoção da segurança alimentar e da saúde pública no estado de Pernambuco e no Brasil como um todo.

II. CAPÍTULO 2 - ANÁLISE DAS VERIFICAÇÕES OFICIAIS DE ELEMENTOS DE CONTROLE *IN LOCO* REALIZADAS PELA ADAGRO NA REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE

1. RESUMO

A produção de alimentos de origem animal está intrinsecamente ligada à necessidade de garantir a segurança alimentar da população. Para isso, é fundamental o cumprimento de normas sanitárias rigorosas que assegurem a inocuidade dos produtos e protejam a saúde pública. No Brasil, essa responsabilidade é regulamentada pelo Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA). A Verificação Oficial de Elementos de Controle (VOEC) é uma ferramenta utilizada pelo Serviço de Inspeção Estadual de Pernambuco, a fim de monitorar a efetividade dos Programas de Autocontrole (PACs) nos estabelecimentos. Objetivou-se com o presente trabalho analisar, através de um levantamento de dados oficiais, as não conformidades mais frequentes observadas durante as VOECs *in loco*, realizadas pela ADAGRO na Região Metropolitana do Recife, entre abril e julho de 2025. As inspeções foram conduzidas em conformidade com o RIISPOA e a Resolução ADAGRO nº 001/2023. As informações foram tabuladas e analisadas estatisticamente para obter a frequência relativa de não conformidades para cada um dos 17 Elementos de Controle (EC) e por classificação de estabelecimento. Dos nove estabelecimentos inspecionados, 100% apresentaram não conformidades em cinco elementos de controle: higiene industrial e operacional (EC 01); higiene e hábitos higiênicos dos funcionários (EC 02); controle integrado de pragas (EC 05); controle de matéria-prima (EC 07) e APPCC (EC 17). O menor índice de não conformidade foi no elemento de rastreabilidade e recolhimento (EC 15), com 22%. A análise das VOECs revelou obstáculos significativos para obtenção da conformidade sanitária dos estabelecimentos inspecionados. A implementação efetiva dos PACs ainda é um desafio, o que exige maior engajamento dos estabelecimentos e capacitação técnica. A fiscalização contínua e a aplicação rigorosa dos Programas de Autocontrole são ferramentas essenciais para o aprimoramento da qualidade dos produtos de origem animal em Pernambuco. O cenário encontrado reforça o papel estratégico da atuação do médico-veterinário e do Serviço de Inspeção Oficial na garantia da segurança dos alimentos e da saúde pública.

Palavras-chave: fiscalização agropecuária; produtos de origem animal; saúde pública; segurança dos alimentos; programas de autocontrole.

2. INTRODUÇÃO

A produção de alimentos de origem animal está intrinsecamente ligada à necessidade de garantir a segurança alimentar da população. Para isso, é imprescindível o cumprimento de normas sanitárias rigorosas, que assegurem a inocuidade dos produtos ofertados e protejam a saúde pública. No Brasil, essa responsabilidade é regulamentada pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que institui o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), definindo as diretrizes para a atuação dos Serviços de Inspeção Federal, Estadual e Municipal (BRASIL, 2020a).

Entre os instrumentos de fiscalização adotados pelos Serviços de Inspeção, destaca-se a Verificação Oficial de Elementos de Controle (VOEC), uma ferramenta criada com o objetivo de monitorar e avaliar a efetividade dos Programas de Autocontrole implantados pelos estabelecimentos registrados, a fim de assegurar que estes cumpram os requisitos higiênico-sanitários obrigatórios para o funcionamento e comercialização de produtos (Brasil, 2005). Esses programas abrangem as Boas Práticas de Fabricação (BPF), consolidadas pela Portaria Nº 368/1997, Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC, consolidado pela Portaria MAPA Nº 46/1998, fundamentais para prevenir contaminações e garantir a rastreabilidade dos produtos (ADAGRO, 2023).

A VOEC consiste na avaliação sistemática de 17 Elementos de Controle (EC): (01) higiene industrial e operacional; (02) higiene e hábitos higiênicos dos funcionários; (03) água de abastecimento; (04) controle de temperaturas; (05) controle integrado de pragas; (06) análises laboratoriais; (07) controle da matéria-prima, ingrediente e material de embalagem; (08) iluminação; (09) ventilação; (10) águas residuais; (11) calibração e aferição de instrumentos do processo; (12) manutenção; (13) controle de formulação de produtos e combate à fraude; (14) manejo de resíduos; (15) rastreabilidade e recolhimento; (16) procedimentos sanitários operacionais; e (17) programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC. Os critérios de execução e registro da VOEC foram formalizados pela Resolução ADAGRO nº 001/2023, tornando essa verificação obrigatória para todos os estabelecimentos sob Inspeção Oficial no estado de Pernambuco. Trata-se de um importante instrumento de controle que

permite identificar pontos críticos nos processos industriais e promover a correção de não conformidades, garantindo também a concordância com a Lei nº 10.692, de 27 de dezembro de 1991, que institui a inspeção e a fiscalização agropecuária no Estado de Pernambuco.

Os Programas de Autocontrole (PAC) têm papel central nesse contexto, sendo definidos como programas desenvolvidos, procedimentos descritos, implantados, monitorados e verificados pelo próprio estabelecimento para assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos. Tais programas devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, assim como os pré-requisitos higiênico-sanitários obrigatórios, como BPF, PPHO e APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo MAPA, mas não devem se limitar a estes ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério (Brasil, 2020a). A consolidação desses instrumentos legais no Brasil foi impulsionada por diretrizes como a Circular nº 175/2005, que unificou os principais programas em um único documento e deu origem aos programas de autocontrole, além de transferir a responsabilidade primária da produção de alimentos seguros, antes da fiscalização federal, à indústria (Fruet *et al.*, 2014). Em Pernambuco, a Portaria ADAGRO nº 5 de 2017 tornou obrigatória a implantação dos PACs nos estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal.

Estudos de Ramos e Vilela (2016) demonstram que a implementação efetiva dos PACs, incluindo as BPF, PPHO e APPCC, é fundamental para o controle higiênico-sanitário dos alimentos e para a mitigação de microrganismos causadores de toxinfecções alimentares, sendo assim indispensável à garantia da segurança dos alimentos. A adoção dessas ferramentas permite detectar falhas recorrentes nos processos produtivos, favorecendo a tomada de ações corretivas, capacitação contínua e o aperfeiçoamento da gestão da qualidade. O acompanhamento efetivo do responsável técnico (RT), somado ao treinamento contínuo das equipes, também se mostra fator determinante para garantir a eficiência dos PACs (CRMV-PE, 2016).

Nesse contexto, os órgãos de defesa agropecuária desempenham papel essencial. Através do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), a ADAGRO é responsável por garantir que os estabelecimentos cumpram com os regulamentos técnico-legais, promovendo ações de educação sanitária, fiscalização e correção de não conformidades nos processos (PERNAMBUCO, 2021). Para que os estabelecimentos possam estabelecer as ações corretivas de acordo com a Resolução nº 001/2023 da ADAGRO, o processo é iniciado com a notificação oficial das não conformidades identificadas durante a verificação oficial, por meio dos

formulários anexos à resolução. Após receber a notificação, o estabelecimento tem um prazo de até dez dias para apresentar um cronograma de ações corretivas, que deve estar em conformidade com o modelo previsto no Anexo VI da Resolução. Este cronograma deve detalhar as medidas corretivas e preventivas, garantindo que identifiquem e eliminem a causa do desvio, restabeleçam as condições higiênico-sanitárias do produto, evitem a recorrência de desvios e assegurem que nenhum produto adulterado, fraudado ou prejudicial à saúde pública chegue ao consumidor. O Serviço de Inspeção Estadual (SIE) é então responsável por avaliar este cronograma e acompanhar sua execução.

Portanto, as ações de fiscalização exercidas pelos Serviços de Inspeção Oficiais não apenas asseguram o cumprimento da legislação, mas também desempenham papel estratégico na promoção da saúde pública, na valorização dos produtos brasileiros e na prevenção de fraudes. A aplicação de roteiros de inspeção sanitária padronizados permite identificar de forma sistemática as inconformidades mais recorrentes em estabelecimentos, assim como o levantamento e análise crítica destas, servindo como base para ações de correção e proposição de melhorias técnicas, administrativas e normativas, além de facilitar a priorização de medidas educativas e sanitárias e promover a evolução contínua do Sistema de Inspeção (Cesar *et al.*, 2020).

O presente trabalho teve como objetivo analisar as não conformidades observadas durante as Verificações Oficiais de Elementos de Controle *in loco*, realizadas em estabelecimentos da Região Metropolitana do Recife, registrados no Serviço de Inspeção Estadual. Com isso, pretendeu-se compreender os principais desafios enfrentados pelas empresas fiscalizadas e colaborar para o aprimoramento das ações de fiscalização e dos Programas de Autocontrole, bem como para o fortalecimento das políticas públicas voltadas à segurança alimentar e à proteção da saúde pública no estado de Pernambuco.

3. MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo consiste em um levantamento e análise de dados obtidos a partir das Verificações Oficiais de Elementos de Controle (VOECs) *in loco*, realizadas pelos fiscais estaduais agropecuários da ADAGRO, acompanhadas durante o período de Estágio

Supervisionado Obrigatório, no período de 14 de abril de 2025 a 02 de julho de 2025, em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) na Região Metropolitana do Recife. As inspeções foram conduzidas em conformidade com o Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA) e a Resolução ADAGRO nº 001/2023, que regulamentam a fiscalização e a implantação dos Programas de Autocontrole (PACs) nos estabelecimentos, definindo os critérios e os elementos a serem avaliados para garantir a segurança e a qualidade dos produtos.

As informações, obtidas de documentos oficiais físicos, foram organizadas e tabuladas em uma planilha eletrônica, utilizando-se da plataforma Google Planilhas. Este procedimento permitiu a categorização e quantificação dos estabelecimentos, assim como o registro das não conformidades (NC) observadas e relacionadas aos 17 Elementos de Controle (EC) que compõem a Verificação Oficial de Elementos de Controle (VOEC).

A partir da organização destes dados, realizou-se análise estatística com o objetivo de obter a frequência absoluta (FA) e a frequência relativa (FR) de NC *in loco* para cada elemento de controle ($FR = n^\circ \text{ de NC por elemento} / \text{total de estabelecimentos da classificação} \times 100$) e por classificação dos estabelecimentos. Dos dados obtidos, foram elaborados gráficos e tabelas para a visualização dos resultados, utilizando-se da mesma plataforma, com o objetivo de identificar os pontos mais críticos e os desafios mais recorrentes na conformidade regulamentar dos estabelecimentos inspecionados.

Para contextualizar e aprofundar a discussão dos resultados obtidos, foi realizada uma busca por referências científicas, conduzida na plataforma Google Acadêmico, priorizando artigos e publicações dos últimos dez anos que tratam de temas como a efetividade dos programas de autocontrole, a importância do Sistema de Inspeção Oficial e os principais riscos sanitários em indústrias de alimentos de origem animal; além do arcabouço legislativo vigente.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O resultado do total de estabelecimentos em que foi realizada e acompanhada a Verificação Oficial de Elementos de Controle (VOEC), durante o período de Estágio Supervisionado Obrigatório, de acordo com sua classificação, pode ser visualizado na Tabela 1.

Tabela 1. Total de estabelecimentos em que foi realizada e acompanhada a VOEC durante o período de ESO, de acordo com sua classificação.

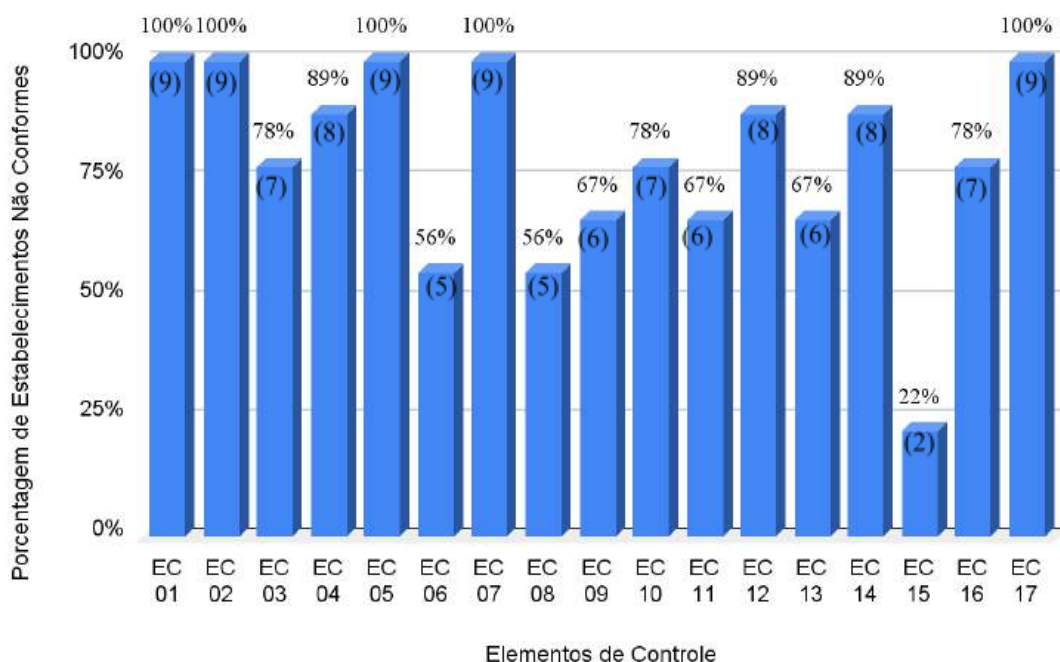
| Estabelecimentos | |
|--|-------------------|
| Classificação | Quantidade |
| Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado | 5 |
| Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos | 3 |
| Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados | 1 |
| Total | 9 |

Fonte: Arquivo Pessoal (2025).

Os dados coletados, apresentados na Tabela 1, mostram que dos nove (100%) estabelecimentos inspecionados durante o período do estágio, a maioria era classificado como Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado (UBPP), correspondendo a 55,6% do total, seguido por Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos (UBCPC), representando 33,3%, e uma Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados (UBO), correspondendo a 11,1% do total de estabelecimentos. É importante salientar que estas classificações constam no Decreto Federal nº 9.013/2017 (RIISPOA), que regulamenta a inspeção industrial e sanitária desses produtos (BRASIL, 2020a).

No Gráfico 3, pode ser observado o percentual de estabelecimentos que apresentaram Não Conformidades (NC) considerando cada Elemento de Controle (EC).

Gráfico 3. FR e FA de não conformidades encontradas nas VOECs *in loco*.



EC 01 = higiene industrial e operacional; EC 02 = higiene e hábitos higiênicos dos funcionários; EC 03 = água de abastecimento; EC 04 = controle de temperaturas; EC 05: controle integrado de pragas; EC 06 = análises laboratoriais; EC 07 = controle de matéria-prima, ingrediente e de material de embalagem; EC 08 = iluminação; EC 09 = ventilação; EC 10 = águas residuais; EC 11 = calibração e aferição de instrumentos do processo; EC 12 = manutenção; EC 13 = controle de formulação de produtos e combate à fraude; EC 14 = manejo de resíduos; EC 15 = rastreabilidade e recolhimento; EC 16 = procedimentos sanitários operacionais; EC 17 = programa de análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC. **Fonte:** Arquivo Pessoal (2025).

O Gráfico 3 demonstra que os EC 01 (higiene industrial e operacional), 02 (higiene e hábitos higiênicos dos funcionários), 05 (controle integrado de pragas), 07 (controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem) e 17 (programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC), apresentaram não conformidades em todos os nove (100%) estabelecimentos inspecionados. A ausência de conformidade no EC 17 é particularmente alarmante, considerando que a aplicação da APPCC é obrigatória de acordo com o RIISPOA e a Resolução ADAGRO nº 001/2023; além de ser reconhecido internacionalmente como sistema preventivo essencial para a segurança alimentar, conforme diretrizes do Codex Alimentarius (Codex, 2020). Schiavone *et al.* (2022) destaca a importância da capacitação contínua e comprometimento da gestão para estabelecimento da cultura de segurança dos alimentos, ainda reforçando a necessidade dos PACs serem integrados e

moldados à rotina produtiva de cada empresa, bem como revisados frequentemente, se mantendo alinhados com os órgãos de inspeção. A alta ocorrência de não conformidades no EC 01 e EC 02 também é alarmante, uma vez que Freire e Shecaira (2020) associam falhas em higiene básica - tanto relacionadas ao manipulador quanto à higiene ineficiente de equipamentos e utensílios - a riscos elevados de contaminação microbiana do produto, expondo os consumidores às doenças transmitidas por alimentos (DTAs) e, conseqüentemente, gerando aumento dos casos de surtos alimentares.

Em contraste com os demais, o EC 15 (rastreabilidade e recolhimento) apresentou o menor índice de não conformidades, em apenas dois (22%) dos nove estabelecimentos, indicando uma maior aderência dos responsáveis a esses requisitos. Segundo Freire e Shecaira (2020), a rastreabilidade é um conjunto de ferramentas que permite acessar todo o histórico do alimento, desde a produção da matéria-prima até o consumidor final, sendo fundamental para a segurança dos alimentos, uma vez que possibilita identificar a origem de falhas, em casos de contaminação ou fraude, garantindo rápido recolhimento do produto e evitando surtos alimentares. Essa conformidade pode ser atribuída à crescente conscientização dos estabelecimentos acerca da importância da rastreabilidade para *recalls* eficazes em casos de surtos sanitários. Em paralelo, o RIISPOA enfatiza a obrigatoriedade da aplicação de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade, tanto das matérias-primas quanto dos produtos, assim como evidencia uma maior responsabilidade do estabelecimento produtor e não do órgão fiscalizador acerca deste requisito (Modesto; Oshiro, 2017; Brasil, 2020a).

A legislação federal, especialmente o Decreto Federal nº 9.013/2017 (RIISPOA), regulamenta a obrigatoriedade da verificação da adequação dos programas de autocontrole nos estabelecimentos sob Inspeção Oficial, com controle documentado e monitoramento contínuo. O Decreto exige controle rigoroso sobre os manipuladores, instalações, equipamentos e o ambiente, afirmando a necessidade das verificações oficiais (Brasil, 2020a). Os dados levantados dialogam com achados relatados por outros estados, ressaltando que os estabelecimentos agroindustriais apresentam alta frequência de falhas sanitárias e exigem maior atenção quanto à capacitação formal dos manipuladores, deficiências em boas práticas de fabricação e em controle higiênico-sanitário, indicando um possível risco à saúde pública e reforçando a importância da ação fiscalizadora permanente (Webber *et al.*, 2022).

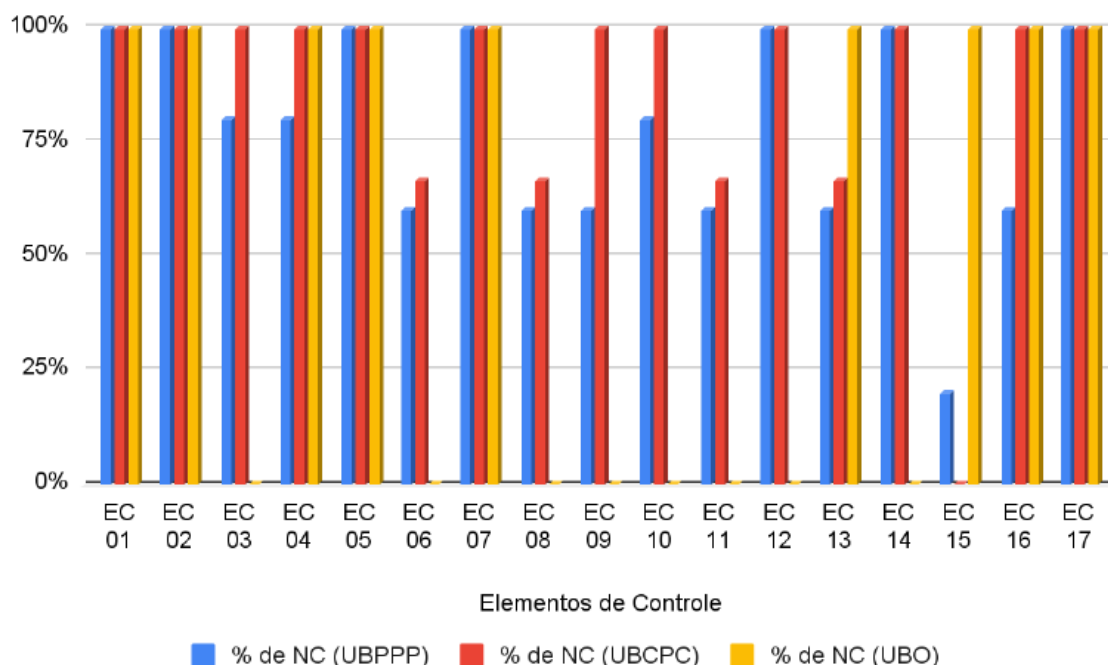
A legislação estadual de Pernambuco e portarias recentes da ADAGRO conferem respaldo e obrigatoriedade à execução dos PACs nos estabelecimentos (Pernambuco, 1991; ADAGRO, 2023), convergindo com as exigências federais, e atribuindo responsabilidade direta ao

responsável técnico e ao gestor da unidade. A Resolução ADAGRO N° 001/2023, que padroniza os procedimentos de inspeção e fiscalização no estado de Pernambuco, enfatiza a importância da verificação dos Programas de Autocontrole (PACs) dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) (ADAGRO, 2023). A literatura científica endossa que a adoção rigorosa das Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Operacionais Padrão (POP) e a implementação de Programas de Autocontrole (PACs) são condições essenciais para minimizar riscos e garantir a inocuidade dos alimentos, de forma a elevar significativamente os padrões sanitários e, assim, a competitividade nacional e internacional da indústria brasileira (Silva, 2024). Segundo Silva (2024), deficiências na implantação dessas ferramentas comprometem a qualidade e segurança dos produtos, facilitando o risco de veiculação de DTAs de relevância para a saúde pública; como salmonelose, brucelose e listeriose, que podem ter graves consequências para a saúde humana (Passador Filho *et al.*, 2025). Todos estes fatores refletem diretamente na incidência de não conformidades nos estabelecimentos inspecionados.

Portanto, embora todos os estabelecimentos inspecionados apresentem a documentação escrita dos Programas de Autocontrole (PACs), a implementação e monitoramento efetivos ainda mostram-se desafios recorrentes. A alta incidência de não conformidades nestes elementos ressalta a importância de uma cultura de segurança dos alimentos, que pode ser influenciada por políticas de incentivo e capacitação contínua (Schiavone, 2022).

No Gráfico 4, pode-se analisar a frequência relativa de NC encontradas na Verificação Oficial de Elementos de Controle *in loco* nas diferentes classificações de estabelecimentos.

Gráfico 4. Frequência relativa de NC encontradas nas VOECs *in loco* nas diferentes classificações de estabelecimentos.



EC 01 = higiene industrial e operacional; EC 02 = higiene e hábitos higiênicos dos funcionários; EC 03 = água de abastecimento; EC 04 = controle de temperaturas; EC 05: controle integrado de pragas; EC 06 = análises laboratoriais; EC 07 = controle de matéria-prima, ingrediente e de material de embalagem; EC 08 = iluminação; EC 09 = ventilação; EC 10 = águas residuais; EC 11 = calibração e aferição de instrumentos do processo; EC 12 = manutenção; EC 13 = controle de formulação de produtos e combate à fraude; EC 14 = manejo de resíduos; EC 15 = rastreabilidade e recolhimento; EC 16 = procedimentos sanitários operacionais; EC 17 = programa de análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC; UBPP = unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; UBCPC = unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos; UBO = unidade de beneficiamento de ovos e derivados. **Fonte:** Arquivo Pessoal (2025).

Observou-se que todas as cinco UBPP (100%) apresentaram não conformidades nos EC 01, EC 02, EC 05, EC 07 (higiene industrial e operacional; higiene e hábitos higiênicos dos funcionários; controle integrado de pragas; controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem, respectivamente), EC 12 (manutenção), EC 14 (manejo de resíduos) e EC 17 (APPCC); como mostra o Gráfico 4. Já o EC 15, relativo à rastreabilidade dos produtos, apresentou somente uma UBPP (20%) não conforme; corroborando Modesto e Oshiro (2017), os estabelecimentos apenas podem vender e distribuir os produtos que não coloquem em risco a saúde pública, que não tenham sido adulterados ou fraudados e que garantam a sua

rastreabilidade.

Pode-se destacar que algumas inconformidades se relacionavam com a ausência ou inadequada execução do PPHO. De acordo com a Circular MAPA nº 272/1997, os PPHOs devem abranger tanto procedimentos pré-operacionais quanto operacionais, que envolvem todas as etapas do processo produtivo (Brasil, 1997a). A ausência de registros de monitoramento ou de medidas corretivas, quando identificadas falhas, compromete diretamente a inocuidade dos alimentos processados. Como mencionado por Ribeiro (2023), a elaboração de produtos altamente perecíveis, que são facilmente alterados por microrganismos, como o pescado, exige controles ainda mais rigorosos e necessários para garantir a inocuidade do alimento ao consumidor.

No que tange às Unidades de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos (UBCPC), todas as três unidades (100%) apresentaram não conformidades nos EC 01, 02, 03 (higiene industrial e operacional; higiene e hábitos higiênicos dos funcionários e água de abastecimento, respectivamente), 04 (controle de temperaturas), 05, 07, 09 (controle integrado de pragas; controle de matéria-prima, ingrediente e de material de embalagem; e ventilação, respectivamente), 10 (águas residuais), 12, 14, 16 (manutenção; manejo de resíduos e procedimentos sanitários operacionais, respectivamente) e 17 (programa APPCC).

O Brasil consiste em um exportador estratégico de produtos cárneos, portanto, a identificação de fatores de risco é de suma importância no norteamento de controle e ações da fiscalização agropecuária, mitigando os riscos da presença de possíveis contaminantes na carne, proporcionando segurança ao consumidor interno e confiabilidade nas relações comerciais internacionais (Brasil, 2022b). Franco e Landgraf (2008) definem como alimento seguro aquele no qual constituintes ou contaminantes que causem danos à saúde estão ausentes ou em níveis baixos, fora do limite de risco, e ainda destacam que a análise microbiológica rotineira é fundamental para avaliar a qualidade e a segurança desses produtos. A Resolução ADAGRO nº 001/2023 reforça a obrigatoriedade do monitoramento contínuo desses parâmetros microbiológicos, em conformidade com o RIISPOA (ADAGRO, 2023). O EC 15 (rastreabilidade e recolhimento) foi o único que não apresentou não conformidades em nenhuma das três UBCPC.

A única Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados (UBO) inspecionada no período apresentou não conformidades nos EC 01, EC 02, EC 04, EC 05, EC 07, EC 13, EC 15, EC 16 e EC 17 (higiene industrial e operacional; higiene e hábitos higiênicos dos funcionários; controle de temperaturas; controle integrado de pragas; controle de matéria-prima, ingrediente e de material de embalagem; controle de formulação de produtos

e combate à fraude; rastreabilidade e recolhimento; procedimentos sanitários operacionais; e programa de análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC, respectivamente).

O fato de uma única unidade apresentar não conformidades em nove dos 17 elementos de controle (52,94%), especialmente no EC 13 e EC 15, aponta para a necessidade de atenção especial a esses estabelecimentos, uma vez que os ovos são produtos altamente suscetíveis à contaminação cruzada e à falsificação de dados de origem e validade. A presença de não conformidades no EC 13 corrobora as observações de Passador Filho *et al.* (2025), que destacam a importância do fortalecimento da fiscalização agropecuária no combate a fraudes em produtos de origem animal. A rastreabilidade, por sua vez, é uma ferramenta crucial para identificar a origem e seguir o movimento de um produto ao longo da cadeia produtiva, sendo fundamental para garantir a efetividade do recolhimento (Freire e Shecaira, 2020). A Portaria MAPA 1.179/2024 estabelece critérios rigorosos para o beneficiamento de ovos e seus derivados, incluindo a rotulagem, rastreabilidade e controle de temperatura, sendo essas não conformidades indicativas de riscos iminentes à saúde pública (Brasil, 2024); o que reforça a necessidade de rigor na fiscalização desses estabelecimentos para garantia da segurança e qualidade destes produtos.

A inspeção de produtos de origem animal, conforme Xavier e Limberger (2025), é uma ferramenta estratégica no contexto da saúde pública, que visa não apenas a verificação técnica, mas também a prevenção de enfermidades e a garantia da qualidade dos alimentos para o consumidor final; evidenciando a necessidade de práticas que unam a técnica, a sensibilidade e a responsabilidade coletiva de todos os envolvidos na cadeia de produção. A frequência de não conformidades em vários Elementos de Controle reitera a importância da atuação fiscalizatória da ADAGRO e o papel crucial do médico veterinário na inspeção de produtos de origem animal. A necessidade de fiscalização contínua e a aplicação de ações corretivas são essenciais para assegurar a conformidade dos estabelecimentos, garantindo a segurança dos alimentos e, ainda, a valorização dos produtos agropecuários brasileiros perante o mercado nacional e internacional.

5. CONCLUSÃO

A análise das Verificações Oficiais de Elementos de Controle (VOECs) realizadas pela ADAGRO e acompanhadas durante o período de ESO evidenciou desafios importantes na conformidade sanitária dos estabelecimentos inspecionados.

O menor índice de não conformidade em rastreabilidade e recolhimento (EC 15) traz

avanços na adequação dos sistemas voltados ao controle e segurança do fluxo produtivo, em consonância com as determinações do RIISPOA e das normas técnicas do MAPA. No entanto, a implementação efetiva dos PACs ainda é um desafio, exigindo maior engajamento dos estabelecimentos e capacitação técnica.

Outro ponto fundamental evidenciado foi a crescente complexidade e especificidade das exigências legais para diferentes tipos de estabelecimentos, destacando a importância de uma fiscalização adaptada à realidade de cada segmento, em conformidade com as orientações da legislação estadual e portarias da ADAGRO.

Em suma, os resultados obtidos neste estudo demonstram que a fiscalização contínua e a aplicação rigorosa dos Programas de Autocontrole são ferramentas imprescindíveis para o aprimoramento da qualidade dos produtos de origem animal em Pernambuco, reforçando o papel estratégico da atuação conjunta do médico veterinário e do Serviço de Inspeção Oficial como garantidores da segurança alimentar, e, portanto, da saúde pública; a partir da identificação de riscos, orientação técnica e aplicação de medidas corretivas. O cenário encontrado exige o fortalecimento das ações de capacitação, monitoramento constante e integração entre gestores, responsáveis técnicos e equipes de inspeção, fortalecendo a cultura de segurança dos alimentos e promovendo melhorias contínuas em consonância com a legislação vigente.

Por fim, em um cenário onde a segurança dos alimentos é uma responsabilidade compartilhada, a participação ativa do consumidor é fundamental para o sucesso das políticas sanitárias. A crescente conscientização e o acesso à informação capacitam os cidadãos a desempenharem um papel fiscalizador, complementando o trabalho dos órgãos oficiais e dos profissionais da área. Ao denunciar irregularidades através dos canais oficiais dos órgãos competentes, o consumidor contribui para uma rede de segurança alimentar mais eficaz, fortalecendo a transparência na cadeia produtiva e incentivando o aprimoramento contínuo das práticas sanitárias pelos estabelecimentos.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A experiência de ESO na ADAGRO foi essencial para consolidar a compreensão do papel multifacetado do médico veterinário na indústria de alimentos, como garantidor da segurança dos alimentos e, assim, da saúde pública. Seja na função de fiscal, identificando e corrigindo não conformidades, ou como Responsável Técnico, implementando e

monitorando os PACs, a presença deste profissional é indispensável para assegurar que os alimentos de origem animal cheguem à mesa do consumidor com a qualidade e segurança exigidas pelas legislações vigentes no estado de Pernambuco e no Brasil.

7. REFERÊNCIAS

ADAGRO – Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco. **Resolução nº 001/2023, de 18 de maio de 2023.** Determina a padronização dos procedimentos a serem adotados pela ADAGRO nas inspeções e fiscalizações realizadas pelos fiscais estaduais agropecuários. Recife: ADAGRO, 2023.

ADAGRO – Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco. **Portaria nº 5, de 14 de fevereiro de 2017.** Dispõe sobre a obrigatoriedade da implantação dos Programas de Autocontrole nos estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal. Diário Oficial do Estado de Pernambuco, Recife, 15 fev. 2017.

BRASIL. **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.** Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA. Alterado pelos Decretos nº 9.069/2017 e nº 10.468/2020. Brasília, DF: 2020a.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Circular nº 272/97/DIPOA,** de 22 de dezembro de 1997a.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. **Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997.** Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 8 set. 1997b.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. **Portaria nº 46, de 10 de fevereiro de 1998.** Aprova o regulamento técnico sobre o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, n. 31, p. 16-17, 13 fev. 1998.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Circular nº 175/2005/CGPE/DIPOA,** de 16 de maio de 2005. Estabelece procedimentos de verificação dos Programas de Autocontrole em estabelecimentos de produtos de origem animal. Brasília, DF: 2005.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Norma interna DIPOA/SDA nº 01, de 08 de março de 2017.**

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria nº 59, de 12 de abril de 2019.** Dispõe sobre os procedimentos de fiscalização e de inspeção de produtos de origem animal e revoga as Portarias MAPA nº 10, de 1989; nº 167, de 1996; e nº 13, de 2018. Diário Oficial da União: seção 1, p. 11, 15 abr. 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. **Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998.** Aprova o Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves. Diário Oficial da União: seção 1, p. 19, 23 nov. 1998.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Manual de coleta de amostras de produtos de origem animal.** Versão 05. Brasília, DF: MAPA, 2020b.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. **Portaria SDA nº 365, de 16 de julho de 2021.** Aprova os procedimentos e os critérios para o reconhecimento da equivalência do Serviço de Inspeção Estadual, Serviço de Inspeção Municipal e Serviço de Inspeção de Consórcios Públicos junto ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA). Diário Oficial da União: seção 1, p. 11, 20 jul. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.** Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e de Lista de Verificação das Boas Práticas. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 6 nov. 2002.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Coordenação-Geral de Inspeção. **Ofício-Circular nº 15/2022/CGI/DIPOA/SDA/MAPA,** de 2 de maio de 2022. Assunto: água de abastecimento. Produto de origem animal. Verificação oficial. Brasília, DF: MAPA, 2022a.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Caderno técnico 77: inspeção de produtos de origem animal.** Brasília, DF: MAPA, 2022b.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Secretaria de Defesa Agropecuária. **Portaria SDA nº 774, de 25 de janeiro de 2023.** Altera a Portaria SDA nº 272, de 27 de novembro de 2020. Diário Oficial da União: seção 1, p. 11-12, 26 jan. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021**. Altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Brasília, DF.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Secretaria de Defesa Agropecuária. **Portaria SDA/MAPA nº 1.179, de 5 de setembro de 2024**. Altera o art. 14 da Portaria SDA nº 844, de 16 de maio de 2023, que aprova as diretrizes para o reconhecimento da equivalência de Serviços de Inspeção de Produtos de Origem Animal dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios e dos Consórcios Públicos. Diário Oficial da União: seção 1, p. 19, 6 set. 2024.

CAVALCANTE, Bruno de Oliveira Holanda. **Análise de políticas públicas para programas de autocontrole na indústria alimentícia brasileira**. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Direito)—Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2023.

CESAR, Daniela Fernandes; SILVA, Patrícia Maria de Faria e; FIGUEIREDO, Saraid da Costa; LAGUARDIA, Filipe Curzio. Principais irregularidades em estabelecimentos sujeitos a controle sanitário. *Vigilância Sanitária em Debate*, Rio de Janeiro, v. 8, n. 4, p. 101–107, 2020. DOI: 10.22239/2317-269x.01518.

CODEX ALIMENTARIUS - **Code of Practice on Food Allergen Management for Food Business Operators (CXC 80-2020)**.

CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA VETERINÁRIA DO ESTADO DE PERNAMBUCO – CRMV-PE. **Manual do responsável técnico: normas e procedimentos**. 2. ed. Recife: CRMV-PE, 2016. 114 p.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.

FREIRE, Carlos Eduardo Cardoso de Aguiar; SHECAIRA, Carolina de Lara. A importância da rastreabilidade dos alimentos de origem animal frente aos surtos alimentares: revisão. *PubVet*, Londrina, v. 14, n. 11, p. 1–8, nov. 2020.

FRUET, Ana Paula Burin; FREITAS, Leticia Andrade de; LIMA, Daniela Simões; OLIVEIRA, Ana Paula Nunes de; SANTOS, Alexandre de Oliveira; PEREIRA, Carlos Eduardo. Legislação e implementação dos programas de controle de qualidade em frigoríficos sob fiscalização federal no Brasil. *Pubvet*, v. 8, n. 13, p. 1–9, 2014.

FUNDACENTRO. **Norma de higiene ocupacional: avaliação dos níveis de iluminação em ambientes internos de trabalho: procedimento técnico** / Fundacentro; equipe de elaboração: Irlon de Ângelo da Cunha ... [et al.]; colaboração: Milda Jodelis. – São Paulo,

2018. p. : il.; 23cm. - (Normas de higiene ocupacional - NHO ; 11). ISBN 978-85-92984-27-4.

MODESTO, João; OSHIRO, Maria de Lourdes. Atualizações importantes introduzidas pelo novo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal: Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017. *Vigilância Sanitária em Debate*, Rio de Janeiro, v. 5, n. 4, p. 73–80, out./dez. 2017. DOI: 10.22239/2317-269X.01019.

PASSADOR FILHO, Alonso Roberto; PANICHEK, Amanda Breginsque; ARAÚJO, Ana Luiza de; STUPAK, Camila Fernanda; SILVA, Evelin Souza da; SILVA, Gabrieli Aparecida de Jesus da; RUIZ, Kamilly Santos Cordeiro; DAVID, Kettlyn Lunnara; GALEB, Luciana do Amaral Gurgel. A medicina veterinária legal na fiscalização de produtos de origem animal – a importância do veterinário na inspeção sanitária, segurança alimentar e combate à fraude em produtos de origem animal: revisão de literatura. *Brazilian Journal of Animal and Environmental Research*, Curitiba, v. 8, n. 2, p. 1–14, abr./jul. 2025. DOI: 10.34188/bjaerv8n2-058.

PERNAMBUCO. **Decreto nº 50.279, de 15 de fevereiro de 2021**. Aprova o Regulamento da Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco – ADAGRO. Diário Oficial do Estado de Pernambuco, Recife, 16 fev. 2021.

PERNAMBUCO. Assembleia Legislativa. **Lei nº 12.506, de 16 de dezembro de 2003**. Cria a Unidade Técnica Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco - ADAGRO, e dá outras providências. Disponível em: [anexo: Alepe Legis - Portal da Legislação Estadual de Pernambuco.pdf]. Acesso em: 4 ago. 2025.

PERNAMBUCO. Assembleia Legislativa. **Lei nº 15.919, de 4 de novembro de 2016**. Cria a Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco.

PERNAMBUCO. **Decreto nº 26.951, de 23 de julho de 2004**. Altera o Regulamento da Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco - ADAGRO, aprovado pelo Decreto nº 26.492, de 12 de março de 2004, e dá outras providências. Diário Oficial do Estado de Pernambuco, Recife, 24 jul. 2004.

PERNAMBUCO. **Lei nº 10.692, de 27 de dezembro de 1991**. Institui a inspeção e a fiscalização agropecuária no Estado de Pernambuco, e dá outras providências. Diário Oficial do Estado de Pernambuco, Recife, 27 dez. 1991.

RAMOS, Geraldo Vinicius; VILELA, João Bosco. Implantação dos programas de autocontrole em indústrias de alimentos de origem animal. *ISCI Revista Científica*, v. 12, n. 59, art. 16, 2025. DOI: 10.5281/zenodo.15125605.

RIBEIRO, Laryssa Freitas. **Inspeção de produtos de origem animal** [recurso eletrônico]. 1.

ed. Monte Carmelo: UniFucamp, 2023.

SCHIAVONE, Tatiana; RAMOS, Gustavo Luis de Paiva Anciens; HORA, Iracema Maria de Carvalho da; WALTER, Eduardo Henrique de Miranda. Programas de autocontrole no gerenciamento da qualidade de alimentos: histórico e aplicação. *Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente*, Rio de Janeiro, v. 3, n. 2, p. 90–101, jan./mar. 2022.

SILVA, Gabriel de Souza. A relevância dos programas de autocontrole na saúde pública em indústrias de produtos de origem animal. In: *REVISTAFT – Revista Científica de Alto Impacto*, v. 28, n. 138, set. 2024.

WEBBER, Vanessa; JACOBUS, Daniela; NOVELLO, Júnia Cápua de Lima. **Não conformidades em estabelecimentos registrados na inspeção municipal de alimentos de origem animal de Caxias do Sul**. [s. l.]: Universidade Estadual do Rio Grande do Sul; Prefeitura de Caxias do Sul, 2022.

XAVIER, Ricardo Henrique Izidoro; LIMBERGER, Taisa Fernanda Conceição Santos. Inspeção de produtos de origem animal. *Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação – REASE*, [s. l.], v. 11, n. 6, p. –, 2025.