



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA

RELATÓRIO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO),  
REALIZADO NA GERÊNCIA ESTADUAL DE INSPEÇÃO ANIMAL (GEIA), SETOR  
DA AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE  
PERNAMBUCO (ADAGRO) NO MUNICÍPIO DE RECIFE – PE, BRASIL

ACHADOS DE INSPEÇÃO POST MORTEM EM FRANGOS DE CORTE:  
IMPLICAÇÕES SANITÁRIAS E RELEVÂNCIA PARA A SAÚDE PÚBLICA

PEDRO DE MELLO VILDES BARBOSA

RECIFE, 2025



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA

ACHADOS DE INSPEÇÃO POST MORTEM EM FRANGOS DE CORTE:  
IMPLICAÇÕES SANITÁRIAS E RELEVÂNCIA PARA A SAÚDE PÚBLICA

Trabalho de Conclusão de Curso realizado como encargo para a obtenção do título de bacharel em Medicina Veterinária sob a orientação da Prof<sup>a</sup> e Dr<sup>a</sup>. Maria Betânia de Queiroz Rolim e sob a supervisão do Médico Veterinário e Dr. Flávio de Oliveira Silva.

PEDRO DE MELLO VILDES BARBOSA

RECIFE, 2025

## FICHA CATALOGRÁFICA

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

B238r Barbosa, Pedro de Mello Vildes.  
Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO), realizado na Gerência Estadual de Inspeção Animal (GEIA), setor de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco (ADAGRO) no município de Recife-PE, Brasil. Achados de inspeção pós morte em frango de corte : implicações sanitárias e relevância para a saúde pública / Pedro de Mello Vildes Barbosa. - Recife, 2025.  
53 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 e apêndice(s).

1. Controle de qualidade 2. Inspeção higiênico-sanitária de produtos de origem animal 3. Programas de estágio 4. Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco 5. Saúde pública  
I. Rolim, Maria Betânia de Queiroz, orient. II. Título

CDD 636.089



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA

ACHADOS DE INSPEÇÃO POST MORTEM EM FRANGOS DE CORTE:  
IMPLICAÇÕES SANITÁRIAS E RELEVÂNCIA PARA A SAÚDE PÚBLICA

Trabalho de Conclusão de Curso elaborado por  
PEDRO DE MELLO VILDES BARBOSA  
Aprovado em 07/08/2025

**BANCA EXAMINADORA**

---

**Prof.<sup>a</sup> Dra. MARIA BETANIA DE QUEIROZ ROLIM**  
**DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA - UFRPE**

---

**Prof.<sup>a</sup> Dra. ERIKA FERNANDA TORRES SAMICO FERNANDES CAVALCANTI**  
**DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA - UFRPE**

---

**Prof.<sup>a</sup> Dra. ANDREA PAIVA BOTELHO LAPENDA DE MOURA**  
**DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA - UFRPE**

## DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho à minha família, alicerce firme dos meus sonhos, que com amor incondicional e palavras de incentivo iluminou cada passo da minha caminhada.

Aos amigos que a vida me presenteou durante a graduação e além dela, cujas presenças foram abrigo, força e alegria nos dias difíceis e inspiração nos dias bons.

Aos mestres, orientadores e supervisores que, com sabedoria e confiança, lançaram sementes que hoje florescem em mim — sementes de conhecimento, ética e compromisso.

E aos meus companheiros de quatro patas, cuja ternura silenciosa foi guia e motivação. Sua presença despertou em mim o olhar sensível que escolheu esta profissão e que, dia após dia, me ensina a ser alguém mais atento, mais empático e mais humano.

Cada pessoa e cada gesto mencionado aqui é parte essencial da minha evolução — não só como futuro profissional, mas como ser humano em constante construção.

## **AGRADECIMENTOS**

A realização deste Trabalho de Conclusão de Curso representa o encerramento de um ciclo muito importante da minha vida, e nada disso seria possível sem o apoio e a presença de pessoas que estiveram ao meu lado durante toda essa jornada.

Em primeiro lugar, agradeço com todo meu amor e gratidão aos meus pais, Antônio e Dayse, por serem meu alicerce. Pelo apoio incondicional, pelos conselhos, pelas palavras de incentivo nos momentos difíceis e por acreditarem em mim mesmo quando eu duvidava.

Aos meus irmãos, Antônio e Isabela, agradeço pela cumplicidade, carinho e apoio constantes. Vocês fazem parte de cada conquista minha. Agradeço também à minha cunhada Manuela, por seu carinho e presença, e à minha sobrinha Olívia, que com sua doçura trouxe ainda mais luz aos meus dias durante esse processo.

Sou profundamente grato aos amigos que fiz na UFRPE, que tornaram essa trajetória mais leve, rica e significativa. Obrigada por cada momento de partilha, apoio e companheirismo.

Aos professores que tive ao longo do curso, minha admiração e respeito. Em especial, agradeço à minha orientadora, Betânia, pela paciência, dedicação e por acreditar no meu potencial, e ao meu supervisor do ESO, Flávio, pela confiança, orientações e contribuições fundamentais para a construção deste trabalho.

Agradeço também a todos os amigos que caminharam comigo fora da universidade, pelo suporte emocional e pelas palavras de incentivo nos momentos mais desafiadores.

E não poderia deixar de mencionar os meus companheiros de quatro patas, que com sua presença silenciosa e amor incondicional foram fonte de consolo, leveza e inspiração.

A todos vocês, o meu mais sincero e profundo agradecimento. Este trabalho é também de vocês.

## EPÍGRAFE

*“A persistência é o caminho do êxito”*

*Charles Chaplin*

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1.</b> Prédio da ADAGRO onde se localiza a GEIA.....	15
<b>Figura 2.</b> Prédio da ADAGRO onde se localizam os setores Jurídico, de Recursos Humanos e a Presidência.....	16
<b>Figura 3.</b> Entrada do setor do GEIA.....	16
<b>Figura 4.</b> Coleta de DNA.....	19
<b>Figuras 5 e 6.</b> Aferição da temperatura do pescado e a inutilização de produtos apreendidos.....	20
<b>Figura 7.</b> Apreensão de produtos na indústria.....	20
<b>Figuras 8 e 9.</b> Descarte do produto apreendido para a câmara de resíduos .....	20
<b>Figura 10.</b> Análise de planta baixa.....	21
<b>Figura 11.</b> Apresentação de seminário .....	21
<b>Figura 12.</b> Uso de luxímetro.....	23
<b>Figura 13.</b> Utilização de peso padrão.....	23
<b>Figura 14.</b> Gráfico de distribuição das atividades desenvolvidas.....	24
<b>Figura 15 e 16.</b> Aferição da presença de cloro na água.....	25
<b>Figura 17.</b> Coleta da água no estabelecimento.....	27
<b>Figura 18.</b> Transporte de isopor e kit de coleta de água.....	28

## LISTA DE QUADROS

<b>Quadro 1.</b> Frequência estimada de agentes infecciosos em carcaças de frango....	36
<b>Quadro 2.</b> Alterações patológicas mais frequentes observados em frangos durante a inspeção <i>post mortem</i> .....	36

## **LISTA DE ABREVIATURA E SIGLAS**

ADAGRO - Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco

BPA - Boas Práticas Agropecuárias

DNA - Ácido desoxirribonucleico

DTA - Doenças Transmitidas por Alimentos

ESO - Estágio Supervisionado Obrigatório

FAO - Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura

GEIA - Gerência Estadual de Inspeção Animal

MAPA - Ministério da Agricultura e Pecuária

OMS - Organização Mundial da Saúde

PNSA - Programa Nacional de Sanidade Avícola

POP - Procedimentos Operacionais Padrão

RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

SIF - Serviço de Inspeção Federal

SIE- Serviço de Inspeção Estadual

UFRPE - Universidade Federal Rural de Pernambuco

VOEC - Verificação de Oficial de Elementos de Controle

WOAH – World Organisation for Animal Health

## RESUMO

O presente relatório descreve as atividades desenvolvidas durante o Estágio Supervisionado Obrigatório realizado na Gerência Estadual de Inspeção Animal (GEIA), vinculada à Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco (ADAGRO), totalizando uma carga horária de 420 horas. O estágio teve como objetivo proporcionar a vivência prática da atuação do médico veterinário na área de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, abrangendo rotinas técnicas relacionadas ao controle de qualidade, biossegurança, análise de risco, aplicação da legislação sanitária e promoção da saúde pública. As atividades incluíram visitas técnicas a estabelecimentos processadores de alimentos de origem animal, coleta e acondicionamento de amostras, preenchimento de documentos oficiais e participação em análises sanitárias. A experiência permitiu a aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos ao longo da graduação, promovendo o desenvolvimento de competências profissionais, senso crítico e responsabilidade ética. Ressalta-se a relevância do estágio como elo entre a formação acadêmica e o mercado de trabalho, contribuindo significativamente para a formação de um profissional capacitado, comprometido com a segurança alimentar e a saúde coletiva.

**Palavras-chave:** inspeção sanitária; produtos de origem animal; estágio supervisionado; ADAGRO; saúde pública.

## **ABSTRACT**

This report describes the activities carried out during the Mandatory Supervised Internship at the Gerência Estadual de Inspeção Animal (GEIA), linked to the Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco (ADAGRO), totaling a workload of 420 hours. The internship aimed to provide practical experience in the veterinary field, specifically in the inspection and sanitary control of products of animal origin, covering technical routines related to quality control, biosafety, risk analysis, sanitary legislation, and public health promotion. The activities included technical visits to food processing establishments, collection and preservation of samples, completion of official documents, and participation in sanitary inspections. The experience enabled the application of theoretical knowledge acquired during the undergraduate program, promoting the development of professional skills, critical thinking, and ethical responsibility. The internship proved to be a key link between academic training and the professional market, contributing significantly to the development of a competent professional committed to food safety and public health.

**Keywords:** sanitary inspection; animal products; supervised internship; ADAGRO; public health.

## SUMÁRIO

<b>I. CAPÍTULO 1 – RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO)</b>	<b>14</b>
1. INTRODUÇÃO .....	14
2. DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO .....	14
3. ATIVIDADES REALIZADAS .....	16
3.1. VISITAS TÉCNICAS .....	22
3.1.2. Visita Técnica à Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos .....	24
3.1.3 Coleta de Água e Produtos em Estabelecimentos de Beneficiamento de Carnes, Pescados, Ovos e Laticínios .....	27
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	29
<b>II. CAPÍTULO 2 - ACHADOS DE INSPEÇÃO POST MORTEM EM FRANGOS DE CORTE: IMPLICAÇÕES SANITÁRIAS E RELEVÂNCIA PARA A SAÚDE PÚBLICA</b>	<b>31</b>
1. RESUMO .....	31
2. INTRODUÇÃO .....	31
3. DESCRIÇÃO DO LEVANTAMENTO BIBLIOGRÁFICO.....	33
4. A INSPEÇÃO POST MORTEM EM AVES .....	34
4.1 PRINCIPAIS ALTERAÇÕES PATOLÓGICAS <i>POST MORTEM</i> EM FRANGOS.....	36
4.2 A RELAÇÃO ENTRE INSPEÇÃO E SAÚDE PÚBLICA .....	37
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	42
6. REFERÊNCIAS .....	43
7. ANEXOS .....	47

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

### **1. INTRODUÇÃO**

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) representou uma etapa essencial da formação em Medicina Veterinária, sendo requisito curricular do décimo primeiro período do curso da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). Esse momento formativo foi destinado à vivência prática supervisionada, que permitiu ao discente aprofundar seus conhecimentos técnicos e desenvolver habilidades profissionais a partir da atuação direta em sua área de escolha.

Entre os dias 14 de abril e 1º de julho de 2025, o discente Pedro de Mello Vildes Barbosa participou do estágio no setor da Gerência Estadual de Inspeção Animal (GEIA), vinculado à Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco (ADAGRO). A carga horária total foi de 420 horas, distribuídas em jornadas de oito horas diárias, de segunda a sexta-feira, das 8h às 17h, com intervalo de uma hora para almoço.

Durante esse período, foram desenvolvidas diversas atividades voltadas à inspeção sanitária de produtos de origem animal, bem como ações de fiscalização, coleta de amostras e análises em campo.

Este relatório teve como finalidade apresentar, de forma organizada e detalhada, as experiências adquiridas ao longo do estágio, evidenciando o aprendizado prático da discente em consonância com as exigências curriculares da UFRPE e os preceitos éticos da Medicina Veterinária. Em paralelo, o Capítulo 2 trouxe uma revisão de literatura, onde foram considerados os principais achados de inspeção *post mortem* em frangos de corte, as consequentes implicações sanitárias e relevância à saúde pública.

### **2. DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO**

O estágio foi realizado na Gerência Estadual de Inspeção Animal (GEIA) (Figura 1), setor vinculado à Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco (ADAGRO). A Agência está situada na Avenida Caxangá, nº 2200, no bairro do Cordeiro, na cidade do Recife. Trata-se de um órgão público estadual

instituído pela Lei nº 12.506, de 16 de dezembro de 2003, e posteriormente transformado em autarquia, por meio da Lei nº 15.919, de 04 de novembro de 2016. Suas diretrizes estão regulamentadas pelo Decreto nº 50.279, de fevereiro de 2021. A principal missão da ADAGRO é garantir a defesa sanitária e a fiscalização das atividades agropecuárias em todo o Estado de Pernambuco, atuando tanto nas áreas urbanas quanto nas zonas rurais e divisas estaduais.

A GEIA está situada em um prédio específico da ADAGRO, com entrada identificada por uma porta de vidro, cuja estrutura é destinada exclusivamente às atividades de inspeção sanitária de produtos de origem animal. O ambiente é equipado para receber servidores, estagiários e visitantes, sendo constantemente utilizado para reuniões, análises e organização de relatórios de fiscalização.

Além da GEIA, a ADAGRO dispõe de um edifício principal onde funcionam setores administrativos, como o jurídico, o setor de recursos humanos e a presidência (Figura 2). Essa estrutura física bem distribuída facilita a comunicação entre os diferentes departamentos e permite um suporte institucional mais eficiente às atividades desenvolvidas em campo.

Durante o estágio, o aluno teve a oportunidade de realizar tarefas tanto nas instalações internas da GEIA (Figura 3) quanto em visitas técnicas externas. As atividades incluíram o estudo de legislações sanitárias, análise de plantas baixas de estabelecimentos submetidos à inspeção, além da participação em reuniões e seminários. A dinâmica do local de estágio favoreceu a vivência prática em processos de fiscalização, assegurando uma formação sólida e alinhada às exigências da medicina veterinária preventiva e de saúde pública.

**Figura 1.** Prédio da ADAGRO onde se localiza a GEIA, o setor onde foi realizado o estágio.



**Fonte:** Arquivo pessoal (2025).

**Figura 2.** Prédio da ADAGRO onde se localizam os setores Jurídico, de Recursos Humanos e a Presidência.



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

**Figura 3.** Entrada do setor do GEIA, setor onde foi realizado o estágio.



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

### 3. ATIVIDADES REALIZADAS

Durante o período de estágio na Gerência Estadual de Inspeção Animal (GEIA), vinculada à ADAGRO, foram desenvolvidas diversas atividades teóricas e práticas voltadas à fiscalização sanitária de produtos de origem animal e ao cumprimento das normas técnicas relacionadas à saúde pública e à produção agropecuária. As atividades externas foram:

#### a. Inspeção periódica

A inspeção periódica é uma atividade realizada pelos fiscais da Adagro que consiste na verificação *in loco* do estabelecimento e também da análise documental

de Programas de Autocontrole (PACs) da indústria. Os profissionais saíam em duplas seguindo uma agenda semanal de saídas externas. Ao chegar no estabelecimento iniciava-se a fiscalização com o preenchimento do documento de Verificação Oficial de Elementos de Controle (VOEC), documento segue no Anexo 1. Na verificação *in loco* ocorreu a inspeção de diversos aspectos estruturais do local, como: paredes, piso, mesas, encanamentos, ventilação e iluminação. Também aspectos operacionais como: fluxo de produção, qualidade da água, higiene do local e dos funcionários, controle de temperatura, análises laboratoriais, controle de pragas, a rastreabilidade do produto (identificação das embalagens), controle das embalagens primárias e secundárias, drenagem das águas residuais, calibração e aferição dos instrumentos, combate a fraudes, manejo de resíduos. Na análise dos PACs eram verificadas as conformidades e não conformidades do estabelecimento que foram identificadas na vistoria e comparado com que estava escrito no documento da empresa. O registro de cada visita era anotado no termo de fiscalização onde eram solicitados os seguintes dados do estabelecimento: endereço, nome fantasia, razão social, número do carimbo do Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E), o motivo da realização da visita, por fim as ocorrências que foram descritas e as providências a serem tomadas com determinação de um prazo para as realizações das devidas correções. Em caso de recorrência das não conformidades da empresa gerava-se um auto de infração por descumprimento da legislação vigente.

#### **b. Vistoria prévia**

Para a obtenção do carimbo do Serviço de inspeção Estadual é necessário que o estabelecimento passe por uma vistoria prévia realizada pela Adagro. A documentação necessária para a realização do procedimento é: parecer de análise prévia do terreno (Anexo 2) e o pagamento de uma taxa do documento de arrecadação estadual. Também é necessário a entrega de documentos como a licença ambiental, memorial descritivo, memorial econômico sanitário, inscrição estadual, origem da matéria prima, a planta baixa (para ser analisada pela Adagro) e os Programas de Autocontrole. A vistoria é feita por Fiscais Estaduais Agropecuários, que avaliam o local em sua totalidade. Quando a estrutura ainda não foi construída, analisa-se o terreno e suas condições para instalação. Em estabelecimentos já existentes, verifica-se a infraestrutura, o fluxo sanitário e a

adequação dos PACs. Ao final, os fiscais preenchem o Termo de Fiscalização (Anexo 3), documentando as observações e prazos para eventuais correções. Durante o estágio supervisionado, foi possível acompanhar uma vistoria em um estabelecimento já instalado (depois percebeu que o estabelecimento em questão não poderia produzir hambúrgueres, pois se tratava de um mercado e não de uma unidade de beneficiamento de produtos cárneos) e analisar plantas baixas de empreendimentos em processo de registro.

### **c. Acompanhamento de fiscalização permanente em abatedouro**

A inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos, nos termos do disposto no art. 14 (BRASIL, 2017).

A fiscalização permanente foi realizada em um abatedouro frigorífico de aves. Inicialmente os fiscais eram acomodados em sala do SIE disponibilizadas *in loco*, em seguida eram fornecidos EPIs (equipamentos de proteção individual) para poder adentrar no abatedouro. São disponibilizadas toucas, jalecos, máscaras e botas para poder acessar a parte da produção do estabelecimento. Antes do início da inspeção confere-se o boletim sanitário e a Guia de Trânsito Animal (Anexo 4) para observar se está em conformidade com a legislação vigente. A inspeção foi iniciada na plataforma de recepção com a inspeção *ante mortem* das aves, avaliando o *status* sanitário do lote através do exame clínico, como também observados os parâmetros do bem estar animal na etapas da recepção, descanso, o período de jejum hídrico e alimentar, pendura, insensibilização e sangria. No exame clínico a ave era colocada em estação para observar o seu comportamento (alerta ou apático) e sua respectiva movimentação. Observou-se também a coloração e conformação das seguintes estruturas: olhos, cristas, barbelas, cavidade nasal, cavidade oral, pele e patas e articulações. Foi realizada, posteriormente, uma necropsia de um galeto (ave com até 28 dias e 800 gramas), verificando que não foi encontrada alteração na ave inspecionada.

### **d. Coleta de amostras de água e produtos de origem animal**

Uma das principais ações foi a participação na coleta de amostras de produtos de origem animal (carnes, ovos, pescados e laticínios) para exame microbiológico para carnes, ovos e laticínios. No caso do pescado, além do microbiológico foi feita a coleta de amostras para exame de DNA e de glaciamento. Essa atividade teve como finalidade assegurar a segurança alimentar, a rastreabilidade dos produtos, permitindo a identificação precisa da espécie animal e contribuir para o controle de fraudes no comércio de alimentos de origem animal (Figura 4).

**Figura 4.** Coleta de amostras de pescados para o teste de DNA.



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

Foram também realizadas visitas técnicas a diferentes tipos de estabelecimentos, como unidades de beneficiamento de carnes, de pescado, de laticínios, granja avícola e abatedouros de frangos. Nessas inspeções, observou-se o cumprimento das exigências sanitárias, estruturais e documentais por parte das empresas. Dentre os locais visitados, destacam-se unidades voltadas à produção de hambúrgueres, um supermercado que foi notificado por irregularidades, além de ambientes destinados ao processamento de carne de frango e pescado.

Durante as inspeções em campo, foram realizadas diversas ações técnicas, incluindo a aferição da temperatura dos produtos (Figura 5) para verificação do cumprimento dos padrões sanitários; a coleta de amostras de água para análises de potabilidade; a inutilização de produtos impróprios para o consumo, com uso de sabão em pó como agente de descaracterização (opção à criolina) (Figura 6); apreensão de produtos na indústria (figura 7) e o descarte controlado de alimentos

apreendidos em câmaras de resíduos (Figuras 8 a 9), conforme os protocolos estabelecidos pelos órgãos fiscalizadores.

**Figuras 5 e 6.** Aferição da temperatura do pescado e a inutilização de produtos apreendidos



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

**Figura 7.** Apreensão de produtos na indústria (no caso dessa visita, foram 473 Kg de Cambuçu, 1329 filé de peixe e 30 kg de posta).



Fonte: Arquivo pessoal (2025)

**Figuras 8 e 9.** Descarte do produto apreendido para a câmara de resíduos.



**Fonte:** Arquivo pessoal (2025).

Além das atividades externas, também houve a execução de tarefas administrativas e técnicas na sede da ADAGRO, como o estudo e a análise de plantas baixas (Figura 10) dos estabelecimentos em processo de avaliação e a consulta a legislações sanitárias vigentes. Complementando essa formação, o estagiário participou da apresentação de um seminário técnico (Figura 11) com o tema “Bem-estar animal e recepção de aves para abate”, promovendo reflexões sobre as boas práticas nos abatedouros frigoríficos.

**Figura 10.** Análise de planta baixa.



**Fonte:** Arquivo pessoal (2025).

**Figura 11.** Apresentação do seminário “Bem-estar e recepção de aves para abate”.



**Fonte:** Arquivo pessoal (2025).

As atividades desenvolvidas ao longo do estágio proporcionaram uma experiência prática completa, permitindo o aprofundamento técnico-científico da discente em diversas frentes da inspeção e fiscalização agropecuária, além de estimular uma postura crítica e ética diante das demandas da saúde pública veterinária.

### **3.1. VISITAS TÉCNICAS**

Durante o estágio na ADAGRO foram realizadas as seguintes visitas técnicas e respectivas atividades.

1ª visita: Unidade de beneficiamento de carnes para a realização de Verificação Oficial de Elementos de controle (VOEC).

2ª visita: Unidade de beneficiamento de carnes para realização da (VOEC).

3ª visita: Abatedouro de frangos (acompanhamento de fiscalização permanente).

4ª visita: Unidade de beneficiamento de carnes para realização da (VOEC).

5ª visita: Unidade de beneficiamento de pescados para realização da (VOEC).

6ª visita: Unidade de beneficiamento de carnes para fabricação de hambúrguer para realização da (VOEC).

7ª visita: Unidade de beneficiamento de pescados para realização da (VOEC).

8ª visita: Estabelecimento de comercialização de carnes. A vistoria identificou que se tratava de um supermercado, estabelecimento que não se enquadra na competência da ADAGRO, mas sim da vigilância sanitária. O supermercado foi notificado por produzir hambúrgueres sem autorização (vistoria prévia).

9ª visita: Coleta de amostras de água e carnes para exame microbiológico e físico-químico.

10ª visita: Coleta de amostras de água e pescados para análise de DNA.

11ª visita: Coleta de amostras de água e ovos em granja avícola.

12ª visita: Coleta de amostras de água e queijos (laticínios).

#### **a. Ações realizadas durante as visitas**

I - Aferição de temperatura dos produtos, especialmente pescado, garantindo que estavam dentro dos padrões estabelecidos.

- II - Coleta de água nas indústrias para análise da potabilidade e controle sanitário.
- III - Inutilização de produtos apreendidos, utilizando sabão em pó (alternativa à creolina) para descaracterização do produto.
- IV - Descarte adequado dos produtos apreendidos, conduzidos para a câmara de resíduos, conforme protocolo sanitário.
- V - Uso de luxímetro para a aferição da luminosidade na área de produção da indústria (Figura 12).
- VI - Utilização de peso padrão para a calibragem da balança na indústria (Figura 13).

**Figura 12.** Uso de luxímetro.



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

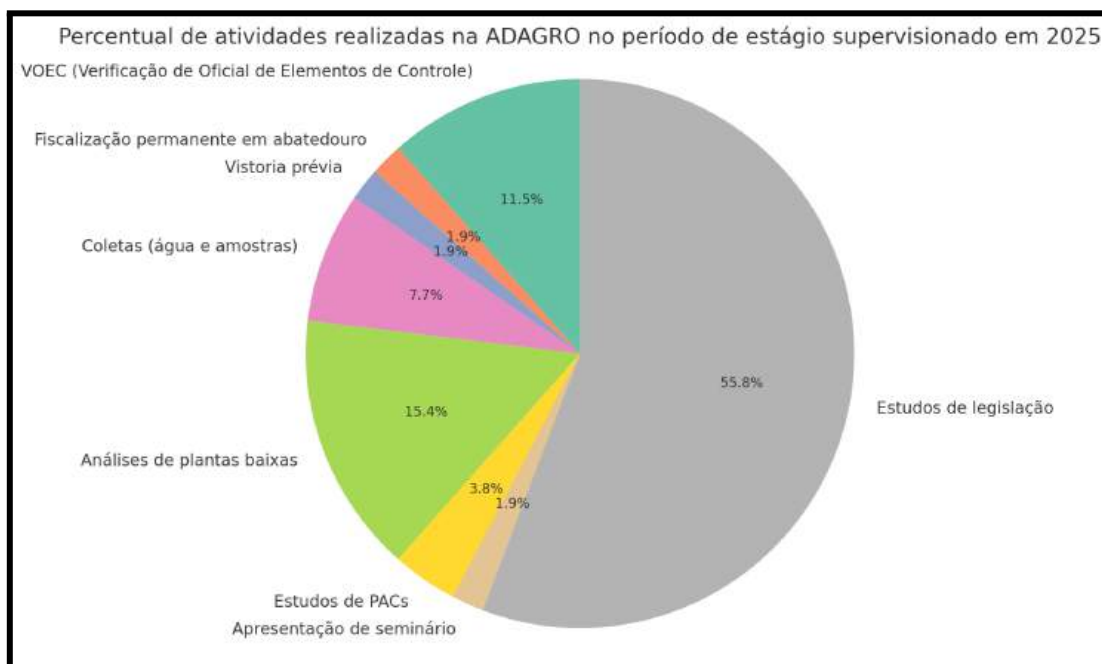
**Figura 13.** Utilização de peso padrão.



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

Na Figura 14 é possível observar a distribuição das atividades desenvolvidas ao longo do Estágio Supervisionado Obrigatório, evidenciando a frequência com que cada uma delas foi realizada. Em grande parte dos dias, a rotina envolveu a execução simultânea de múltiplas tarefas, com deslocamento entre diferentes setores e frentes de atuação.

**Figura 14.** Gráfico de distribuição das atividades desenvolvidas



**Fonte:** Arquivo pessoal (2025).

A distribuição de atividades representou para o estagiário o ganho de experiências nas áreas descritas no gráfico acima. Grande parte foi dedicada ao estudo de legislação dando assim embasamento teórico para o discente. Em segundo lugar a análise de plantas baixas que permitiu desenvolver senso crítico para averiguar tanto a construção, quanto o funcionamento da indústria que através dessa análise foi possível determinar a viabilidade do projeto de acordo com a legislação vigente. Por fim, as atividades restantes permitiram a vivência prática ao discente permitindo seu crescimento como futuro profissional.

### 3.1.2. Visita técnica à unidade de beneficiamento de produtos cárneos

Durante o estágio, uma das visitas técnicas mais relevantes foi realizada em uma unidade de beneficiamento de produtos cárneos, ocasião em que foram observados aspectos fundamentais para a avaliação da conformidade sanitária do estabelecimento, conforme os parâmetros preconizados pela legislação vigente.

Logo na chegada, foi efetuado o preenchimento da VOEC, documento utilizado para registrar não conformidades e observações técnicas durante a fiscalização. A equipe visitante foi recebida com os equipamentos mínimos exigidos de biossegurança, como jalecos e galochas de uso exclusivo para visitantes, o que demonstra uma preocupação básica com o controle de contaminação cruzada.

Entretanto, na barreira sanitária — área destinada à higienização e troca de vestimentas antes do acesso à zona de produção — foram identificadas falhas importantes. A porta de acesso não apresentava vedação adequada, comprometendo o controle do ambiente, e não havia sinalização nem instruções visíveis sobre a correta lavagem das mãos, descumprindo as exigências de boas práticas de fabricação.

Outro ponto crítico foi a análise da concentração de cloro livre na água, essencial para garantir sua potabilidade e eficiência sanitária. A medição foi realizada com um kit de análise destinado a piscinas, cuja metodologia é baseada na observação visual da coloração, tornando os resultados subjetivos e, muitas vezes, imprecisos. A recomendação técnica seria o uso de equipamentos apropriados, como o medidor digital de cloro e pH (pHmetro), que fornecem resultados confiáveis e mensuráveis (Figuras 15 e 16).

**Figuras 15 e 16.** Aferição da presença de cloro na água.



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

Logo após a barreira sanitária, foi constatada uma goteira próxima à entrada da área de produção, o que representa um risco físico e microbiológico, além de ser indicativo de falha estrutural. Adicionalmente, foram observadas embalagens secundárias armazenadas inadequadamente no caminho de acesso à área produtiva, contrariando os fluxos unidirecionais recomendados para evitar contaminações cruzadas.

Na câmara fria de recepção da matéria-prima, as carcaças estavam dispostas de forma muito próxima umas das outras, o que compromete a circulação de ar e, conseqüentemente, o resfriamento homogêneo. Foi também identificada a presença indevida de produtos acabados neste mesmo ambiente, o que viola o princípio de segregação entre etapas distintas do processamento.

Durante a inspeção do maquinário, notou-se a oxidação das nórias, que são equipamentos utilizados para o transporte vertical de materiais. A presença de ferrugem nesse tipo de equipamento representa um risco à inocuidade dos alimentos, devendo ser imediatamente sanada. Além disso, havia resíduos como ossos espalhados na área de produção, demonstrando falhas no manejo e higienização das instalações.

A área de salga apresentava acúmulo de águas residuais, com falha no escoamento devido a desnível inadequado do piso. Os ralos estavam obstruídos com resíduos sólidos, dificultando a drenagem e favorecendo a proliferação de microrganismos. Outro ponto relevante foi a presença de paletes de madeira na área de produção — material poroso e de difícil higienização, não recomendado para ambientes com exigência de assepsia elevada.

Por fim, constatou-se que a porta de emergência da área de produção estava destravada, possibilitando o acesso direto sem o uso da barreira sanitária, o que representa um grave desvio nos protocolos de biossegurança e controle de acesso.

Essa visita permitiu ao discente aplicar os conhecimentos adquiridos em sala de aula sobre boas práticas de fabricação, controle sanitário e estruturação de ambientes industriais voltados ao processamento de alimentos de origem animal, além de contribuir para a compreensão crítica da importância da fiscalização contínua na garantia da qualidade dos produtos destinados ao consumo humano.

### 3.1.3 Coleta de água e produtos em estabelecimentos de beneficiamento de carnes, pescado, ovos e laticínios

Durante o estágio supervisionado na GEIA/ADAGRO, o aluno teve a oportunidade de acompanhar e participar do processo de coleta de amostras de água e produtos de origem animal em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Essas coletas são fundamentais para garantir a conformidade dos produtos com os padrões sanitários e para subsidiar a renovação anual do cadastro dos estabelecimentos junto ao órgão fiscalizador.

A coleta de água foi conduzida com critérios rigorosos de higiene e padronização, conforme os protocolos sanitários vigentes. Inicialmente, realiza-se a higienização das mãos com detergente neutro, etapa fundamental para evitar a contaminação cruzada durante a manipulação. Em seguida, a torneira utilizada para a coleta é higienizada com álcool 70%, garantindo a desinfecção da área de saída da água. Após a higienização, a torneira é aberta com vazão máxima por aproximadamente três minutos, com o objetivo de eliminar o volume de água estagnada na tubulação e assegurar que a amostra represente fielmente a água circulante do sistema.

Decorrido esse tempo, a vazão é reduzida para facilitar o enchimento do frasco estéril, devidamente rotulado e identificado (Figura 17). As amostras de água devem ser imediatamente acondicionadas em caixas isotérmicas com gelo reciclável, de forma a manter a temperatura entre 2 °C e 8 °C até sua chegada ao laboratório (Figura 18). O não cumprimento desse intervalo térmico pode comprometer a integridade microbiológica da amostra. Posteriormente, essas amostras são submetidas a análises microbiológicas (como contagem de coliformes totais e termotolerantes) e físico-químicas (incluindo pH, turbidez, cloro residual, entre outros), fundamentais para a avaliação da potabilidade da água utilizada no processamento dos alimentos.

**Figura 17.** Coleta da água no estabelecimento.



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

**Figura 18.** Transporte de isopor e kit de coleta de água para coleta de amostras.



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

Em paralelo, foram também realizadas coletas de produtos cárneos destinados à verificação da inocuidade dos alimentos comercializados. As coletas obedeceram aos critérios estabelecidos para renovação anual de cadastro junto ao SIE. No caso de amostras de carne fresca, foram coletados no mínimo 500g de produto, devidamente embalados e identificados com etiquetas que informam o tipo do produto (carne, pescados, ovos e laticínios), data da coleta e número do estabelecimento.

As análises microbiológicas realizadas incluíram pesquisa de *Salmonella spp.* e *Escherichia coli* para carnes em geral. Para produtos como carne moída e carne de sol, além dos microrganismos já citados, é incluída também a investigação de *Staphylococcus aureus*, patógeno frequentemente associado à manipulação inadequada e à contaminação pós-processamento. No caso do pescado, além das

análises microbiológicas, são realizadas verificações adicionais como o índice de glaciamento (percentual de cobertura de gelo sobre o produto) e análise de DNA para confirmação da espécie, o que garante a rastreabilidade e a autenticidade do produto comercializado.

Todos os procedimentos foram acompanhados da devida formalização documental. Foram emitidos o Termo de Coleta de Amostras, o Termo de Fiscalização (relatando as condições sanitárias e estruturais observadas no momento da coleta), bem como o Termo de Cadeia de Custódia (Anexo 5), documento essencial para garantir a rastreabilidade da amostra até o laboratório responsável pela análise, no caso o Eurofins, reconhecido por sua competência técnica em exames laboratoriais de alimentos.

Essa experiência permitiu ao discente compreender a importância da padronização dos métodos de coleta, da preservação da cadeia de frio, da rastreabilidade das amostras e do rigor técnico necessário à atuação do médico veterinário na área de inspeção sanitária, especialmente no contexto da saúde pública e segurança alimentar.

#### **4. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A realização do Estágio Supervisionado Obrigatório na Gerência Estadual de Inspeção Animal (GEIA), vinculada à Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco (ADAGRO), representou uma etapa fundamental na consolidação da formação acadêmica do discente, oferecendo uma vivência prática que complementou, de forma significativa, os conhecimentos teóricos adquiridos ao longo da graduação em Medicina Veterinária.

Durante as 420 horas de atividades práticas, foi possível acompanhar de perto as rotinas de fiscalização, controle de qualidade, análise de risco, biossegurança e conformidade legal em estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal. Tal experiência permitiu uma compreensão mais profunda dos mecanismos de defesa sanitária que garantem a saúde pública, conforme preconiza o Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes em Produtos de Origem Animal (PNCRC/POA), que visa assegurar alimentos seguros à população e fortalecer o sistema de vigilância sanitária (BRASIL, 2020).

As atividades desenvolvidas também evidenciaram o papel estratégico do médico veterinário como agente de promoção da segurança alimentar e da saúde coletiva, em conformidade com os princípios estabelecidos pela Política Nacional de Vigilância Sanitária, que reconhece os serviços de inspeção como elementos fundamentais na proteção à saúde da população (BRASIL, 2010).

A diversidade dos locais visitados, a execução de coletas, as inspeções documentais e físicas, bem como o contato direto com os responsáveis técnicos dos estabelecimentos, foram determinantes para o amadurecimento técnico, ético e crítico do estagiário. Essa vivência fortaleceu a consciência profissional e destacou a importância do cumprimento rigoroso das normas sanitárias, como estabelecido no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA – Decreto n.º 9.013/2017), que rege a atuação dos serviços de inspeção no Brasil.

Diante disso, reafirma-se o estágio supervisionado como elo essencial entre a formação acadêmica e a prática profissional, permitindo ao futuro médico veterinário desenvolver competências técnicas e habilidades interpessoais imprescindíveis ao exercício ético e comprometido da profissão. Essa experiência, pautada na responsabilidade sanitária e no zelo pelo bem-estar coletivo, representa não apenas um aprendizado técnico, mas também um compromisso social com a saúde da população brasileira.

## **II. CAPÍTULO 2 - ACHADOS DE INSPEÇÃO POST MORTEM EM FRANGOS DE CORTE, IMPLICAÇÕES SANITÁRIAS E RELEVÂNCIA PARA A SAÚDE PÚBLICA: UMA BREVE REVISÃO**

### **1. RESUMO**

A inspeção *post mortem* na linha de abate de frangos é uma etapa crítica no controle de qualidade dos produtos de origem animal, sendo fundamental para a identificação de alterações sanitárias que possam comprometer a saúde pública. Este trabalho objetiva analisar os principais achados encontrados durante a inspeção *post mortem* em aves, com foco em frangos de corte, e discutir sua relevância no contexto da vigilância sanitária e da segurança alimentar. Por meio de revisão bibliográfica e análise de dados oriundos de relatórios oficiais, discutiu-se a importância da atuação do médico veterinário na linha de inspeção e sua contribuição na prevenção de zoonoses e enfermidades relacionadas ao consumo de carne contaminada. Os resultados evidenciam que achados como sepsse, contaminação fecal, fraturas e doenças respiratórias são frequentes, exigindo decisão técnica criteriosa para condenações totais ou parciais. O estudo reforça a necessidade de capacitação contínua dos profissionais e o fortalecimento dos sistemas de inspeção como ferramenta de promoção da saúde coletiva.

### **2. INTRODUÇÃO**

A cadeia produtiva de frangos de corte no Brasil figura entre as mais avançadas do mundo, tanto pelo seu expressivo volume de produção quanto pela adoção contínua de tecnologias inovadoras e pelo cumprimento rigoroso de protocolos sanitários. Esses fatores asseguram a qualidade e a segurança dos alimentos desde a granja até o consumidor final.

Atualmente, o Brasil ocupa a posição de maior exportador mundial e segundo maior produtor de carne de frango, além de apresentar um consumo interno médio superior a 45 kg por habitante ao ano, superando o consumo de outras proteínas animais, como bovinos, suínos e pescados (ABPA, 2023; CONAB, 2023).

Essa expressiva representatividade nacional e internacional impõe uma responsabilidade crescente sobre todos os elos da cadeia, especialmente no que diz respeito à segurança alimentar, rastreabilidade e vigilância sanitária. Tal avanço

é sustentado por um modelo de produção altamente integrado, que articula aspectos de genética, nutrição, manejo, biossegurança e inspeção sanitária.

De acordo com o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), o setor avícola brasileiro opera sob a fiscalização rigorosa do Serviço de Inspeção Federal (SIF), órgão responsável por assegurar a conformidade sanitária dos abatedouros e a certificação de produtos de origem animal, tanto para o mercado interno quanto para exportação (BRASIL, 2021). A atuação conjunta de programas como o Programa Nacional de Sanidade Avícola (PNSA) e as Boas Práticas Agropecuárias (BPA) demonstra o comprometimento do setor com a qualidade do produto final, o bem-estar dos animais e a saúde pública (BRASIL, 2022).

Nesse cenário, a etapa de inspeção *post mortem* desponta como um ponto de controle crítico dentro da linha de abate, sendo responsável por detectar alterações patológicas, anatômicas ou sanitárias que possam comprometer a inocuidade da carne destinada ao consumo humano. Conforme define o próprio MAPA, essa etapa atua como uma barreira essencial na contenção de riscos biológicos, químicos e físicos, garantindo que apenas carcaças próprias sejam liberadas para comercialização (BRASIL, 2017).

A atuação do médico-veterinário, nesse contexto, é decisiva. Trata-se do profissional legalmente habilitado para avaliar e, quando necessário, condenar carcaças incompatíveis ao consumo humano. Seu papel extrapola a mera fiscalização: envolve também a promoção da saúde coletiva, a prevenção de zoonoses e a defesa do consumidor.

Justifica-se, portanto, a realização deste trabalho pela relevância sanitária, econômica e social associada à produção de carne de frango no Brasil e, sobretudo, pela necessidade de se garantir a segurança dos alimentos ofertados à população. A análise se justifica ainda pela necessidade de formação crítica e responsável dos estudantes de Medicina Veterinária, capacitando-os para atuar com excelência técnica, compromisso sanitário e consciência do impacto social da sua profissão.

Dessa forma, este trabalho propõe-se a discutir os principais achados *post mortem* observados na linha de inspeção de frangos, refletindo sobre suas implicações para a saúde pública, o papel técnico e ético dos profissionais envolvidos e a importância do fortalecimento das políticas públicas de vigilância sanitária.

### 3. DESCRIÇÃO DO LEVANTAMENTO BIBLIOGRÁFICO

Este trabalho foi desenvolvido por meio de uma revisão bibliográfica narrativa, com o objetivo de reunir, analisar e sintetizar o conhecimento disponível sobre os principais achados *post mortem* em frangos de corte, bem como suas implicações para a saúde pública. A escolha por essa abordagem justifica-se pela natureza qualitativa e exploratória do estudo, voltada à compreensão aprofundada do fenômeno a partir da literatura científica e de documentos oficiais.

O levantamento teórico abrangeu publicações dos últimos dez anos disponíveis nas bases de dados SciELO, PubMed e Google Acadêmico, priorizando artigos revisados por pares, relatórios técnicos, dissertações e livros especializados nas áreas de inspeção sanitária, medicina veterinária e saúde pública. Também foram consultados documentos institucionais de órgãos como o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), a Organização Mundial da Saúde (OMS) e a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), que atuam diretamente na formulação de diretrizes sanitárias e na vigilância de doenças transmitidas por alimentos.

Os critérios de seleção incluíram estudos que tratassem especificamente da inspeção *post mortem* de frangos em estabelecimentos sob fiscalização oficial, especialmente aqueles ligados ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), com atenção voltada aos tipos de lesões mais frequentes, causas de condenações e impactos sanitários.

A revisão bibliográfica, conforme Lakatos e Marconi (2017), é uma etapa essencial para qualquer investigação científica, pois “permite ao pesquisador conhecer o que já foi escrito sobre determinado assunto, identificar lacunas, evitar duplicidades e fundamentar teoricamente suas análises”. Nessa linha, a pesquisa adotou uma postura crítica e interpretativa diante das fontes selecionadas, respeitando os critérios de fidedignidade e atualidade.

Como destaca Gil (2019):

“A pesquisa bibliográfica é elaborada com base em material já publicado, constituído principalmente de livros, artigos de periódicos científicos e documentos oficiais. Trata-se de um procedimento indispensável para qualquer investigação científica, pois fornece os

fundamentos teóricos que sustentam a análise e a compreensão dos fenômenos estudados” (GIL, 2019, p. 44).

Além da literatura acadêmica, foram examinados relatórios técnicos de abatedouros sob o SIF, especialmente aqueles que apresentam dados sobre a frequência e a classificação dos achados *post mortem* detectadas nas carcaças de frangos. Essas informações contribuíram para contextualizar a prática profissional no Brasil e demonstrar a importância da atuação do médico veterinário como agente de proteção da saúde coletiva.

#### **4. A INSPEÇÃO POST MORTEM DE AVES**

A inspeção sanitária no abate de aves no Brasil é regulamentada pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), instituído pelo Decreto nº 9.013/2017. Tal normativa estabelece diretrizes fundamentais para a execução dos procedimentos de inspeção e atribui ao médico veterinário habilitado a responsabilidade técnica por todo o processo, assegurando a inocuidade e a qualidade dos produtos de origem animal destinados ao consumo humano.

Conforme dispõe o referido decreto:

“Art. 5º A inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal será realizada sob a responsabilidade técnica de médico veterinário habilitado, com o objetivo de assegurar que os produtos sejam obtidos de forma higiênica e estejam isentos de riscos à saúde pública” (BRASIL, 2017, p. 3).

A presença do médico veterinário, portanto, é não apenas um requisito legal, mas uma medida essencial de proteção à saúde coletiva. Sua atuação na linha de inspeção *post mortem* possibilita a identificação de alterações sanitárias relevantes e a tomada de decisões técnicas que visam evitar que produtos contaminados cheguem ao mercado consumidor.

De acordo com Santos et al. (2020), a inspeção *post mortem* é uma etapa essencial no processo de abate, sendo composta por uma análise criteriosa das carcaças e vísceras das aves, com foco na identificação de alterações que possam representar riscos à saúde pública. Esse procedimento envolve métodos visuais,

táteis e, quando necessário, laboratoriais, permitindo ao médico veterinário avaliar com precisão a integridade dos tecidos, a presença de lesões, alterações fisiopatológicas e sinais de infecção que comprometam a inocuidade dos produtos.

Mais do que uma simples rotina de triagem, a inspeção *post mortem* exige conhecimento técnico aprofundado, senso crítico e responsabilidade ética, uma vez que a liberação ou condenação de uma carcaça pode impactar diretamente a saúde do consumidor final. Essa prática está fundamentada não apenas em parâmetros anatômicos e fisiológicos, mas também nas normativas legais e nas boas práticas recomendadas por órgãos nacionais e internacionais.

Como destaca o Manual de Condenações do MAPA (2021), a inspeção deve seguir critérios padronizados para garantir uniformidade e justiça técnica nas decisões sanitárias. O documento orienta que:

“A inspeção *post mortem* tem por finalidade detectar alterações patológicas, traumáticas ou outras anormalidades que comprometam a sanidade dos produtos de origem animal. Deve ser realizada com rigor técnico, sob responsabilidade de médico veterinário habilitado, que deverá aplicar critérios objetivos e bem fundamentados para decidir sobre a destinação das carcaças e vísceras, visando sempre a proteção da saúde pública” (BRASIL, 2021, p. 22).

Ainda, segundo Santos et al. (2020), essa inspeção é determinante para prevenir a entrada de agentes infecciosos na cadeia alimentar, como *Salmonella* spp., *Escherichia coli*, *Clostridium perfringens* e outros microrganismos patogênicos com potencial zoonótico. Dessa forma, a correta execução do exame *post mortem* contribui não apenas para a qualidade dos alimentos ofertados, mas também para o fortalecimento da confiança da população nos sistemas de controle sanitário.

O Quadro 1 apresenta dados atualizados sobre a ocorrência de microrganismos patogênicos com potencial zoonótico encontrados durante inspeções em carcaças de frango, com base em estudos realizados no Brasil e em dados internacionais.

**Quadro 1.** Frequência estimada de agentes infecciosos em carcaças de frango.

<b>Agente Infeccioso</b>	<b>Amostras Positivas (Estimativa)</b>	<b>Referência / Comentário</b>
<i>Salmonella</i> spp.	23,5 % das carcaças de frango (n=319)	Estudo no Paraná, Brasil (2023)
<i>Escherichia coli</i> patogênica	58 % dos lotes de frangos	Prevalência em granjas brasileiras (2023)
<i>Clostridium perfringens</i>	~10 % das doenças transmitidas por alimentos	CDC e extrapolação para carne de frango
Outros patógenos ( <i>Campylobacter</i> , <i>S. aureus</i> )	40–60 % de isolamento	Estudos internacionais em carne de frango

**Fonte:** Elaborado pelo autor com base em dados de Santos et al. (2020), MAPA (2021), CDC (2022) e FAO (2022).

#### 4.1 PRINCIPAIS ALTERAÇÕES PATOLÓGICAS *POST MORTEM* EM FRANGOS

Diversas alterações patológicas podem ser identificadas na linha de inspeção de frangos. Dentre as mais comuns no Brasil estão as dermatites, celulites, contaminações fecais, fraturas, má-sangria, hepatomegalias e lesões respiratórias, como demonstrado no Quadro 2. Tais condições podem ter origem infecciosa, traumática ou resultarem de falhas no manejo pré-abate.

**Quadro 2.** Alterações patológicas mais frequentes observadas em frangos durante a inspeção *post mortem*.

<b>Alteração Identificada</b>	<b>Descrição</b>	<b>Possível Causa</b>
Dermatites	Inflamação da pele, geralmente visível como vermelhidão, espessamento ou descamação.	Infecção bacteriana ou irritação ambiental.
Celulites	Inflamação do tecido subcutâneo, caracterizada por áreas esponjosas e friáveis.	Infecção por bactérias como <i>Clostridium</i> spp.

**Fonte:** Elaborado pelo autor com base em Ferreira et al. (2019), MAPA (2021) e Souza et al. (2021).

**Continuação do Quadro 2.** Alterações patológicas mais frequentes observadas em frangos durante a inspeção *post mortem*.

<b>Alteração Identificada</b>	<b>Descrição</b>	<b>Possível Causa</b>
Contaminação fecal	Presença visível de fezes sobre a carcaça e vísceras.	Ruptura intestinal durante a evisceração ou falha no jejum pré-abate.
Fraturas	Rupturas ósseas geralmente em asas ou pernas.	Manuseio inadequado, contenção brusca ou transporte indevido.
Má-sangria	Carcaça com sangue residual visível.	Insensibilização ou sangria mal executada.
Hepatomegalias	Aumento do fígado visível durante a inspeção.	Distúrbios metabólicos ou infecções sistêmicas.
Lesões respiratórias	Presença de exsudato ou congestão pulmonar.	Infecções respiratórias como colibacilose ou micoplasmose.

**Fonte:** Elaborado pelo autor com base em Ferreira et al. (2019), MAPA (2021) e Souza et al. (2021).

#### 4.2 A RELAÇÃO ENTRE INSPEÇÃO E SAÚDE PÚBLICA

A inspeção *post mortem* configura-se como um dos principais instrumentos de prevenção em saúde pública, especialmente quando se trata de produtos de origem animal. Sua função vai além da verificação técnica e visual de carcaças: ela representa uma barreira sanitária crucial para evitar que alimentos contaminados cheguem ao consumidor final. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS, 2015), estima-se que cerca de 600 milhões de pessoas adoecem anualmente no mundo devido ao consumo de alimentos contaminados, e, destas, aproximadamente 420 mil evoluem para óbito. Esses números ilustram de forma contundente a relevância de sistemas de inspeção estruturados e atuantes.

A carne de frango, por ser altamente consumida e suscetível a contaminações por microrganismos como *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp., *Escherichia coli* e *Clostridium perfringens*, requer atenção especial nas etapas de abate e inspeção. A vigilância constante nessas fases permite identificar doenças de notificação obrigatória, evitando surtos alimentares em larga escala. Segundo dados da FAO (2022), esses patógenos são os principais causadores de Doenças

Transmitidas por Alimentos (DTA) em produtos avícolas, sendo que muitos deles possuem caráter zoonótico, podendo ser transmitidos do animal para o ser humano. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) associadas ao consumo de carne de aves, como salmonelose e campilobacteriose, representam importante desafio à saúde pública, devido à alta frequência e potencial gravidade. Essas enfermidades refletem falhas na produção, processamento ou manipulação dos alimentos. No contexto da Saúde Única, a prevenção das DTA envolve a integração entre saúde humana, animal e ambiental, reconhecendo que a segurança dos alimentos depende de práticas adequadas em toda a cadeia produtiva, desde a granja até o consumidor.

Além disso, a atuação do médico veterinário nos serviços oficiais de inspeção — como o Sistema de Inspeção Federal (SIF) ou seus equivalentes estaduais e municipais — é indispensável. Trata-se de um profissional legalmente habilitado e tecnicamente capacitado para tomar decisões que envolvem a liberação ou condenação de produtos, avaliando critérios de saúde pública e segurança alimentar.

Como destaca a FAO (2019) em um de seus manuais técnicos:

“O sistema de inspeção de produtos de origem animal deve ser estruturado com base em risco, centrado em profissionais qualificados, com capacidade para detectar sinais clínicos e alterações patológicas, além de aplicar critérios objetivos de condenação. A inspeção, quando bem conduzida, protege a saúde do consumidor, preserva a integridade da cadeia produtiva e contribui para a vigilância epidemiológica de doenças emergentes e reemergentes” (FAO, 2019, p. 15).

No Brasil, essa responsabilidade está respaldada pelo Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), que estabelece que a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal deve ser realizada obrigatoriamente sob supervisão de médico veterinário habilitado. Essa exigência reflete o entendimento de que a segurança dos alimentos começa na produção e depende de decisões técnicas éticas e bem fundamentadas.

Somando-se a isso, a vigilância ativa e o monitoramento constante das alterações *post mortem* identificadas nas linhas de abate fornecem dados valiosos para a gestão do risco sanitário, auxiliando na identificação precoce de falhas de manejo, surtos infecciosos e até mesmo na prevenção de zoonoses de interesse coletivo, como a gripe aviária e a salmonelose.

Assim, a inspeção *post mortem*, quando aliada à responsabilidade técnica e ao uso de protocolos atualizados, torna-se uma ferramenta de excelência para a promoção da saúde pública, reforçando a confiança da população nos produtos de origem animal e consolidando o papel estratégico do médico veterinário como agente de defesa da coletividade.

Diversos estudos científicos e relatórios técnicos comprovam que as alterações patológicas mais recorrentes encontradas na linha de inspeção *post mortem* de frangos de corte são a contaminação fecal, fraturas, má-sangria, dermatites, hepatomegalias e infecções sistêmicas, especialmente aquelas causadas por *Escherichia coli* (colibacilose) e *Salmonella spp.* (salmonelose). Segundo Ferreira et al. (2019), essas alterações comprometem a integridade da carcaça e o seu aproveitamento, podendo levar à condenação total ou parcial do produto, com impactos diretos sobre a saúde pública e a economia da cadeia produtiva.

Em um estudo conduzido por Lima et al. (2022) em um abatedouro de médio porte no Sul do Brasil, foi constatado que 8,4% das carcaças apresentavam alterações significativas, o que resultou em condenações parciais em 5,7% dos casos e condenações totais em 2,7%. Esses números reforçam a importância da atuação técnica e ética dos profissionais que compõem o serviço de inspeção, especialmente os médicos veterinários, responsáveis por garantir a conformidade sanitária do alimento.

Dentre essas alterações, a má-sangria representa uma das causas mais frequentes de condenações parciais. Essa condição é caracterizada pelo acúmulo de sangue nos tecidos musculares, prejudicando a coloração, o pH e a conservação da carne. De acordo com o Manual de Condenações do MAPA (2021):

“A má-sangria é considerada alteração de natureza tecnológica e sanitária, sendo decorrente de falhas nos procedimentos de insensibilização ou sangria. Quando mal executadas, essas etapas

não permitem o escoamento adequado do sangue, o que favorece a proliferação microbiana, reduz a vida útil do produto e torna a carcaça imprópria para consumo total ou parcialmente” (BRASIL, 2021, p. 40).

Outro fator relevante é a contaminação fecal, uma das alterações mais graves do ponto de vista microbiológico. Essa condição é causada, na maioria das vezes, pela ruptura de vísceras durante a evisceração, liberando conteúdo entérico que entra em contato com os tecidos musculares da carcaça. Isso representa uma falha crítica dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP), além de ser um risco elevado à saúde humana. A presença de fezes pode carregar patógenos como *Salmonella spp.*, *Campylobacter jejuni* e *Clostridium perfringens*, todos com comprovado potencial zoonótico.

De acordo com a FAO (2022), a carne de frango é considerada um dos principais veículos de transmissão de doenças alimentares no mundo, principalmente por abrigar microrganismos resistentes a antibióticos. A Organização alerta que:

“O manuseio inadequado da carcaça durante o abate e a ausência de inspeção sanitária eficaz são fatores determinantes na contaminação cruzada de alimentos. O controle sanitário rigoroso no momento da evisceração, somado ao julgamento criterioso do inspetor, é a única forma de impedir que agentes infecciosos ingressem na cadeia alimentar humana” (FAO, 2022, p. 18).

Além das alterações físicas observadas durante a inspeção, as infecções sistêmicas continuam sendo uma das principais causas de condenações totais, especialmente os quadros de sepsse, colibacilose e salmonelose. Tais condições são caracterizadas pela disseminação de agentes infecciosos por via hematogênica, comprometendo órgãos como fígado, baço, rins e pulmões.

Segundo Souza *et al.* (2021):

“A presença de infecções sistêmicas nas aves é diagnosticada por alterações macroscópicas como hepatoesplenomegalia, congestão generalizada, presença de exsudatos e alterações na textura dos

tecidos. Em casos confirmados de sepse, a condenação total é obrigatória, pois o risco à saúde pública é iminente. O agente causador pode não ser visível macroscopicamente, mas os sinais clínicos associados ao conjunto de alterações permitem ao médico veterinário tomar uma decisão técnica segura e amparada pela legislação” (SOUZA et al., 2021, p. 60).

Conforme Souza et al. (2021), a sepse se destaca como uma das principais causas de condenação total das carcaças de frango durante a inspeção *post mortem*, tendo em vista seu alto risco para a saúde pública. Essa condição se caracteriza pela disseminação sistêmica de microrganismos e toxinas, comprometendo completamente os tecidos e órgãos da ave. Por outro lado, lesões localizadas, como fraturas e contusões, tendem a resultar em condenações parciais, desde que não estejam associadas a quadros infecciosos generalizados.

Como explicam os autores:

“Nos casos de sepse, observa-se uma resposta inflamatória sistêmica desencadeada por infecções bacterianas, que resulta em alterações macroscópicas evidentes, como congestão generalizada, aumento de órgãos como fígado e baço, e presença de exsudatos. Essas alterações tornam a carcaça imprópria para o consumo humano, sendo obrigatória sua condenação total conforme os critérios do RIISPOA” (SOUZA et al., 2021, p. 60).

Essa diferenciação entre lesões generalizadas e localizadas é fundamental para decisões técnicas na linha de inspeção, exigindo do médico veterinário sensibilidade clínica, conhecimento das normativas e compromisso com a proteção da saúde coletiva.

Estudos como o de Ferreira et al. (2019) também identificaram uma forte associação entre as condições de manejo pré-abate e o aparecimento de lesões como fraturas, contusões e celulites. O estresse das aves durante o transporte, a contenção inadequada, jejum prolongado ou manipulação brusca contribuem significativamente para tais alterações, o que compromete tanto o bem-estar animal quanto a qualidade do produto final. A WOA – World Organisation for Animal Health (2021) reforça que o bem-estar animal está diretamente relacionado à

segurança do alimento, pois aves estressadas são mais suscetíveis a infecções bacterianas e lesões traumáticas.

Outro aspecto discutido na literatura é o papel do médico veterinário como decisor sanitário. Sua atuação não se limita à inspeção visual, mas envolve análise de risco, tomada de decisões imediatas, registro de ocorrências e atuação preventiva. O profissional deve ter embasamento técnico, conhecimento das normativas e, sobretudo, responsabilidade ética. Como destaca Gil et al. (2020):

“O médico veterinário atuante na inspeção sanitária carrega a responsabilidade de proteger não apenas o consumidor, mas todo o sistema agroindustrial. Sua decisão técnica não pode ser subjetiva ou baseada em experiência empírica, mas sim na integração entre conhecimento científico, legislação vigente e evidência sanitária”  
(GIL et al., 2020, p. 91).

Portanto, os dados apresentados corroboram a importância da fiscalização sanitária eficiente e bem estruturada. A correta identificação e interpretação das alterações *post mortem* são essenciais não apenas para garantir a qualidade do alimento, mas também para proteger a saúde coletiva, prevenindo surtos de doenças transmitidas por alimentos e promovendo a confiança do consumidor no produto final.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A inspeção *post mortem* de frangos configura-se como um dos pilares fundamentais do sistema de vigilância sanitária e segurança alimentar, funcionando como uma barreira decisiva entre potenciais agentes patogênicos e o consumidor final.

Os achados *post mortem* identificados durante o processo de inspeção, como contaminação fecal, má-sangria, infecções sistêmicas, fraturas e hepatomegalias, refletem não apenas falhas pontuais no manejo ou nos procedimentos operacionais, mas também indicadores epidemiológicos importantes para o rastreamento de surtos, a correção de práticas sanitárias e o fortalecimento do sistema de controle de alimentos. Como demonstrado ao longo deste trabalho, a detecção dessas

condições exige conhecimento técnico-científico, julgamento ético e tomada de decisão segura e fundamentada, pois cada carcaça condenada representa não apenas um risco eliminado, mas também uma atitude responsável diante da sociedade.

A literatura científica e os documentos oficiais utilizados nesta pesquisa deixam claro que a atuação do médico veterinário na linha de inspeção não se limita ao simples cumprimento de protocolos. Trata-se de um profissional de saúde pública por excelência.

Nesse sentido, o presente estudo reafirma que a inspeção *post mortem* deve ser reconhecida não apenas como uma exigência legal ou técnica, mas como um instrumento estratégico de prevenção, educação sanitária e intervenção em saúde pública. Sua eficácia depende diretamente da capacitação contínua dos profissionais, da atualização dos critérios de julgamento com base em evidências científicas, do investimento em tecnologias de detecção rápida e, sobretudo, da valorização das ações de inspeção como componentes essenciais de políticas públicas voltadas à saúde, ao bem-estar animal e à soberania alimentar.

Além disso, a integração entre os serviços de inspeção federais, estaduais e municipais deve ser fortalecida para garantir a uniformidade dos critérios e o compartilhamento de dados, favorecendo uma vigilância sanitária mais eficiente e abrangente.

Portanto, as reflexões e dados apresentados ao longo deste trabalho reforçam que a inspeção *post mortem* é uma das expressões mais concretas da interface entre ciência, ética e compromisso social, sendo indispensável para a garantia de alimentos seguros e para a manutenção da confiança da população na cadeia produtiva avícola.

## **6. REFERÊNCIAS**

ABPA – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL. *Relatório Anual 2023*. São Paulo: ABPA, 2023. Disponível em: <https://abpa-br.org>. Acesso em: 17 jun. 2025.

ABPA – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL. *Relatório Anual 2024*. São Paulo: ABPA, 2024. Disponível em: <https://abpa-br.org>. Acesso em: 17 jun. 2025.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. *Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017*. Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 30 mar. 2017.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. *Manual de Condenações: Linha de Inspeção de Aves*. Brasília: MAPA, 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. *Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes em Produtos de Origem Animal – PNCRC/POA*. Brasília: MAPA, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/pncrc>. Acesso em: 17 jun. 2025.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. *Programa Nacional de Sanidade Avícola (PNSA)*. Brasília: MAPA, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura>. Acesso em: 17 jun. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Política Nacional de Vigilância Sanitária*. Brasília: ANVISA, 2010. Disponível em: [https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_vigilancia\\_sanitaria.pdf](https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_vigilancia_sanitaria.pdf). Acesso em: 17 jun. 2025.

CDC – CENTERS FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION. *Estimates of foodborne illness in the United States*. Atlanta: CDC, 2022. Disponível em: <https://www.cdc.gov/foodborneburden>. Acesso em: 17 jun. 2025.

CONAB – COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. *Acompanhamento da Safra Brasileira – Carnes*. Brasília: CONAB, 2023.

FAO – FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. *Foodborne pathogens in poultry meat*. Roma: FAO, 2022. Disponível em: <https://www.fao.org>. Acesso em: 17 jun. 2025.

FAO – FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. *Strengthening national food control systems: Guidelines to assess capacity building needs*. Roma: FAO, 2019.

FERREIRA, C. D. et al. Condenações em frangos de corte: causas e implicações sanitárias. *Revista de Ciência Animal*, v. 20, n. 2, p. 88–94, 2019.

GIL, A. R. S. et al. Princípios de inspeção de produtos de origem animal: implicações éticas e sanitárias. *Revista Saúde & Produção Animal*, v. 21, n. 1, p. 84–94, 2020.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Pesquisa de Orçamentos Familiares: Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil*. Rio de Janeiro: IBGE, 2022.

LIMA, G. R. et al. Avaliação das principais alterações post mortem em frangos abatidos em matadouros sob inspeção federal. *Veterinária em Foco*, v. 9, n. 1, p. 21–29, 2022.

OMS – ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. *Food safety: key facts*. Geneva: WHO, 2015. Disponível em: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>. Acesso em: 17 jun. 2025.

OMS – ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. *Foodborne diseases: A threat to global health security and economic development*. WHO, 2020. Disponível em: <https://www.who.int>. Acesso em: 17 jun. 2025.

SANTOS, J. F. et al. Inspeção post mortem em abatedouros avícolas: aspectos técnicos e legais. *Revista Brasileira de Medicina Veterinária*, v. 42, n. 4, p. 127–134, 2020.


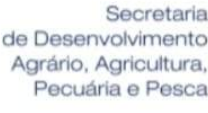

SOUZA, A. M. et al. Alterações post mortem em aves e seus impactos na saúde pública. *Revista Saúde Animal*, v. 16, n. 3, p. 56–65, 2021.

USDA – UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE. *Livestock and Poultry: World Markets and Trade*. Foreign Agricultural Service, abril 2024. Disponível em: <https://www.fas.usda.gov/data>. Acesso em: 17 jun. 2025.

WOAH – World Organisation for Animal Health. *Animal Welfare and Food Safety*. Paris: WOAH, 2021.

## 7. ANEXOS

## Anexo 1 (Verificação de Elementos de Controle/VOEC).

  		
<b>VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICA – DOCUMENTAL</b>		
<b>A - Identificação do Estabelecimento</b>		
Razão Social:		
Endereço:		
Bairro:	Município:	
Classificação:		
SIE:		
<b>B - Identificação do período avaliado:</b>		
<b>C – Avaliação dos registros</b>		
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	



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

<b>A. Identificação do Estabelecimento</b>	
Razão Social:	
Endereço:	
Classificação: UBO <input type="checkbox"/> UBPP <input type="checkbox"/> UBCPC <input type="checkbox"/> UBLD <input type="checkbox"/>	
Data da inspeção:	
SIE:	

<b>Registro do estabelecimento vigente</b>	
A empresa está com o registro atualizado / renovado	Sim ( ) Não ( )
A empresa está com o registro do(s) produto(s) atualizado(s) / renovado(s)	Sim ( ) Não ( )
A empresa fornece os dados estatísticos no modelo definido pelo SIE e realiza o envio no prazo determinado	Sim ( ) Não ( )
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:	

<b>Área externa</b>	
O perímetro do estabelecimento é cercado de modo a evitar a entrada de animais ou pessoas estranhas e os acessos são controlados	Sim ( ) Não ( )
Pátio industrial resistente ao trânsito veicular, com escoamento adequado, permite limpeza e evita a formação de poeira	Sim ( ) Não ( )
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:	

<b>01. Higiene industrial e operacional</b>			
Procedimentos satisfatórios de limpeza durante as operações		Sim ( ) Não ( )	
Ausência de resíduos de produção em superfícies ou equipamentos		Sim ( ) Não ( )	
Separação, identificação e guarda dos utensílios de limpeza em local apropriado		Sim ( ) Não ( )	
O DML é identificado e possui acesso restrito			
Os produtos utilizados são aprovados para uso domissanitário com ficha técnica apresentada		Sim ( ) Não ( )	
Pisos de material que permite fácil e apropriada limpeza e em bom estado de conservação		Sim ( ) Não ( )	
Tetos de material que permite fácil limpeza e em bom estado de conservação		Sim ( ) Não ( )	
Instalações sanitárias e vestiários para os funcionários atendem aos requisitos de Boas Práticas de Fabricação		Sim ( ) Não ( )	
A barreira sanitária encontra-se em condições adequadas (presença de detergente, papel toalha, etc)		Sim ( ) Não ( )	
O estabelecimento disponibiliza EPI completo para a fiscalização (jaleco/camisa + calça + botas + touca)		Sim ( ) Não ( )	
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)

--



Secretaria  
de Desenvolvimento  
Agrário, Agricultura,  
Pecuária e Pesca



GOVERNO DE  
**PER  
NAM  
BUCA**  
ESTADO DE MUDANÇA

### PARECER DE ANÁLISE PRÉVIA DO TERRENO

Nome do Proprietário/Razão Social:
CPF/CNPJ:
Endereço:
Georreferenciamento:
Classificação do Estabelecimento:
Localização do terreno: ( ) Zona Rural ( ) Zona Urbana ( ) Perímetro Urbano
Perfil do terreno: ( ) Plano ( ) Acidentado ( ) Arborizado ( ) Delimitado ( ) outros:
Facilidade de escoamento das águas pluviais: ( ) Sim ( ) Não
Existência de prédios limítrofes: ( ) Sim ( ) Não
Existência nas proximidades, de estabelecimentos que produzam mau cheiro: ( ) Sim ( ) Não
Existência de rios perenes para escoamento das águas residuais: ( ) Sim ( ) Não
Fonte produtora de água para abastecimento: ( ) Nascente ( ) Rio ( ) Poço ( ) Rede Pública
Direção do vento:
Distância de vias públicas:
Parecer Final: ( ) Aprovado ( ) Reprovado
Observações/Recomendações:

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Fiscal Estadual Agropecuário

\_\_\_\_\_  
Fiscal Estadual Agropecuário





<b>BOLETIM SANITÁRIO</b> (Art. 89, Decreto 9013/2017 -RIISPOA)				
Nome do estabelecimento avícola comercial (conforme registro SVO):				
Georreferenciamento:			Município/UF:	
Registro no Serviço Veterinário Oficial (SVO):				
Identificação do Lote/núcleo:			Nº de galpões do núcleo:	
Médico Veterinário/CRMV:				
<b>Características do lote:</b>			<b>Informações de rastreabilidade do lote <sup>(1)</sup></b>	
Espécie animal: <input type="checkbox"/> Frango ( ) Perus ( ) outros: _____			Data de alojamento no núcleo por GTA	GTA <sup>(2)</sup> dos pintos
Categoria: <input type="checkbox"/> Corte ( ) Reprodução ( ) Postura				Número de pintos efetivamente alojados <sup>(4)</sup>
Abate sanitário: <input type="checkbox"/> Sim ( ) Não				
<b>Data do carregamento para abate</b>	<b>GTA<sup>(2)</sup> de saída do núcleo</b>	<b>Nº de aves programadas <sup>(4)</sup></b>	<b>Nº de aves remanescentes no lote (núcleo)</b>	<b>Destino do carregamento SIF/UF <sup>(3)</sup></b>
<b>Declarações relativas ao lote acima descrito <sup>(5)</sup>:</b>				
A mortalidade do lote coberto por esse Boletim Sanitário entre a data de alojamento e a emissão presente foi de ____% e				
<input type="checkbox"/> Não excedeu os limites de mortalidade fixado para a categoria de aves ao qual o lote pertence.				
<input type="checkbox"/> Excedeu, sendo atendida a suspeita e lote liberados conforme documentação anexa.				

Termo de cadeia de custódia (Anexo 5).

