



<https://doi.org/10.31533/pubvet.v19n07e1803>

Sistema de inspeção de produtos de origem animal no Brasil: revisão

Ariadne Sanches Gonçalves², Octavio Pimenta Reis Neto^{1,2}, Igor Lima Duarte Alkimim¹, Allan Lima Duarte Alkimim¹, Rebeca Maria Alves de Castro¹, Isabelly Ribeiro de Oliveira¹, Maria Heliana Silva Sousa¹, Gabriella Vinho¹

¹Dicentes de Medicina Veterinária, Universidade São Judas Tadeu, São Paulo, Brasil

²Pesquisador(a) Doutor(a) da Universidade São Judas Tadeu, Tutora EAD - Unyleya Editora e Cursos S/A. São Paulo, Brasil

*Autor para correspondência, e-mail: octaviopneto@gmail.com

Resumo. Este trabalho tem por fim trazer uma atualização das referências técnicas e bibliográficas do Sistema de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), vigente no Brasil. De forma concisa, busca-se expor o funcionamento do sistema, e o seu significado para a segurança alimentar de consumidores tanto nacionais quanto internacionais, segundo a orientação do Ministério de Agricultura e Pecuária (MAPA). Originalmente estruturado de forma complexa e com diversos anexos normativos, aqui o texto traz os principais aspectos, encorajando interessados a buscarem maiores detalhes no site oficial do MAPA. Na conclusão, os autores refletem sobre a importância de uma atuação conjunta entre o SISBI-POA/MAPA e o Ministério da Educação (MEC), a fim de garantir que as instituições responsáveis pela formação de médicos-veterinários estejam atualizadas em relação às demandas da área, seja para o mercado interno ou externo.

Palavras-chave: Agropecuária, segurança alimentar, MAPA, SIF, SISBI-POA, SUASA

Inspection system for animal products in Brazil: review

Abstract. This paper aims to provide an update on the technical and bibliographic references of the Inspection System for Animal-Origin Products in Brazil, known as the SISBI-POA. In a concise manner, we seek to present how the system operates, and its significance for the food safety of both local and international consumers, according to the guidelines of the Ministry of Agriculture and Livestock (MAPA). Originally complex and accompanied by numerous annexes, this text highlights the main aspects, encouraging interested readers to seek further details on the MAPA's website. In conclusion, the authors reflect on the need for SISBI-POA/MAPA to work in coordination with the Ministry of Education and Culture (MEC), ensuring that institutions responsible for training Veterinary Doctors remain up to date with this specialty's requirements, whether for the domestic or international market.

Keywords: Agriculture and livestock, food safety, MAPA, SIF, SISBI-POA, SUAS

Introdução

O Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) é encarregado de gerenciar as políticas públicas que incentivam a agropecuária, promovendo o agronegócio e regulando os serviços relacionados ao setor. No Brasil, o agronegócio abrange produtores rurais de diferentes portes (pequenos, médios e grandes) e envolve atividades que vão desde o fornecimento de bens e serviços para a agricultura até a produção agropecuária, processamento, transformação e distribuição de produtos de origem agropecuária até o consumidor final (MAPA, 2025). Em especial à inspeção de produtos

agropecuários de origem vegetal e animal, o MAPA faz sua gestão por uma de suas quatro secretarias, a Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA). A secretaria é responsável pela regulamentação, implementação e execução de vários sistemas de controle, com o objetivo de assegurar que a segurança sanitária e fitossanitária esteja adequada, de acordo com os riscos identificados para os consumidores e os setores produtivos. O impacto dessas ações se reflete na saúde do consumidor brasileiro, na viabilidade da produção agropecuária e na garantia de cumprimento dos requisitos dos mercados importadores (SDA/MAPA, 2025a). Na SDA se encontram vários departamentos que se dedicam exclusivamente à origem dos produtos agropecuários (Vegetal ou Animal), dos processos de inspeção a que são submetidos, bem como, de departamentos de suporte técnico (Gestão, Normas e Serviços), como apresentado na Figura 1. Apesar da especificidade dada pela origem dos produtos, os departamentos trabalham em conjunto pelas interações encontradas no mercado, bem como, do suporte técnico necessário desenvolvido e aprimorado continuamente pelos respectivos departamentos.

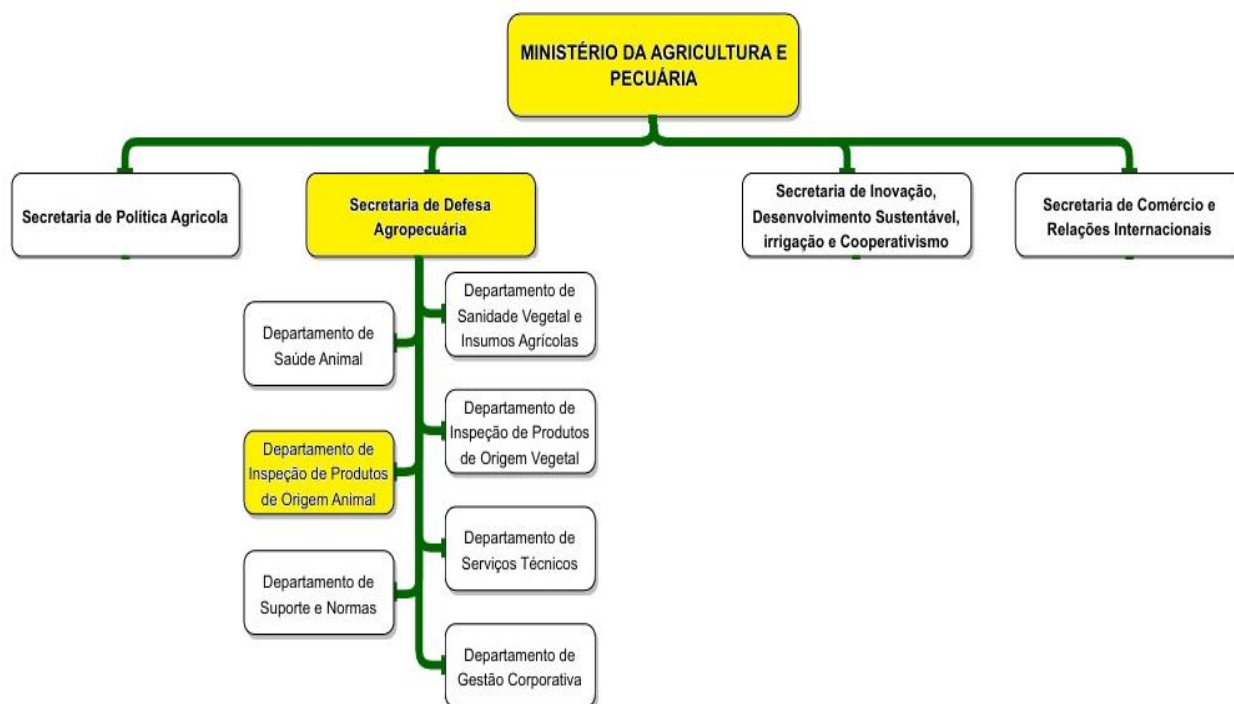


Figura 1. Adaptado do organograma MAPA -Decreto 11.332 de 01/01/2023, destaque DIPOA/SDA

O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) é o responsável pela inspeção de Produtos de Origem Animal (POA) destinados ao consumo humano e pela fiscalização de produtos para Alimentação Animal (AA) no âmbito do MAPA.

As atividades de inspeção e fiscalização são realizadas em todo o Brasil, apoiadas pela legislação que regula essas ações. O DIPOA é o órgão responsável, em nível nacional, por coordenar a implementação das leis, normas e critérios que asseguram a qualidade e a segurança dos produtos de origem animal, bem como daqueles destinados à alimentação animal. Como resultado da atuação do DIPOA em âmbito nacional, são disponibilizados alimentos de origem animal adequados ao consumo humano e produtos seguros para a alimentação animal, em conformidade com os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos (DIPOA/MAPA, 2025).

O DIPOA está presente no território brasileiro por meio de 11 (onze) regionais, cuja abrangência é definida na Portaria MAPA nº 151 de 30 de abril de 2020 (Portaria 151, 2020). As atividades em cada uma dessas regionais são coordenadas por um Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPOA).

A inspeção de produtos de origem animal, como aqueles destinados ao consumo humano, não é uma atribuição exclusiva do MAPA do Brasil. Estados e Municípios possuem legislações específicas sobre o assunto. Portanto, é também responsabilidade do DIPOA/SDA/MAPA promover a integração

entre os serviços de inspeção estaduais e municipais. Essa integração ocorre por meio de ações de gestão do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), que é composto pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), pelos Serviços de Inspeção Estaduais (SIE) e pelos Serviços de Inspeção Municipal (SIM), como ilustrado na [figura 2](#). A Regulamentação de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, faz valer a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que é a lei máxima das atividades do SIF/SIPOA/DIPOA/SDA (Decreto 9013, 2017; L1283, 1950).



Figura 2. Diagrama esquemático da integração e propósito do SISBI-POA. Fonte Webinar ACSURS sobre SISBI-POA.

Os critérios e procedimentos estabelecidos no RIISPOA abrangem todo o processo que precisa ser seguido pelos fabricantes de produtos de origem animal desde a chegada dos animais e matérias-primas aos estabelecimentos, passando por todas as etapas de manipulação, transformação, elaboração, armazenamento, expedição e transporte dos produtos. A integração de registros dos produtos estabelecimentos de origem animal destinados à alimentação animal é feita pelo Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários (SIPEAGRO), orientado pelas normas do Decreto nº 6.296, de 11 de dezembro de 2007, o qual regulamenta a Lei nº 6.198, de 26 de dezembro de 1974 (D6198, 1974; D6296, 2007).

Resumo da inspeção de produtos de origem animal

A Inspeção de Produtos de Origem Animal no Brasil é regulamentada segundo as seguintes normas da [tabela 1](#).

Tabela 1. Legislação sobre inspeção de produtos de origem animal

Nome	Conteúdo	Importância
Lei nº 1.283/1950	Estabelece normas para a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal	É a base legal para a fiscalização e controle de produtos como carne, leite e derivados
Decreto nº 9.103/2017	Regulamenta a lei 1.283/1950 e estabelece normas sobre a inspeção e fiscalização de produtos de origem animal	Define procedimento e responsabilidade dos órgãos de inspeção
Instrução normativa do MAPA	O MAPA emite instruções normativas, como a Instrução Normativa nº 77/2018, que detalha procedimentos específicos para a inspeção de diferentes produtos, como carnes, leite, ovos, entre outros	Regulamentação, padronização, segurança e qualidade, saúde vegetal e animal, fomento do agronegócio e defesa agropecuária
Lei nº 9.972/2000	Instituiu o SISBI-POA	Promove a integração entre os serviços de inspeção Federal, Estadual e Municipal
Resoluções da ANVISA	A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) também regula aspectos relacionados à segurança alimentar, incluindo produtos de origem animal	As resoluções tratam de normas de higiene e segurança dos alimentos
Legislações estaduais e municipais	Cada estado e município pode ter suas próprias legislações que complementam a legislação federal	Essas normas são importantes para atender as especificidades locais

Com o intuito de abordar academicamente e facilitar a fixação do conteúdo, a Inspeção de Produtos de Origem Animal pode ser organizada sob 6 práticas importantes:

- Registro de produto;
- Embalagem;
- Rotulagem;
- Carimbo de inspeção;
- Análise laboratorial e
- Inspeção industrial e sanitária.

No ato do registro são condicionantes informar:

- Matérias primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;
- Discriminação das etapas de recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, armazenamento e de transporte do produto;
- Descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto, e
- Relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

Principalmente no caso de novos produtos, a documentação deve seguir com:

- Proposta de nome comercial do produto;
- Especificação dos parâmetros físico-químico e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade, qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade;
- Histórico para produtos pré-existent;
- Embasamento em Legislações local e/ou internacional, quando existentes, e
- Literatura técnico-científica sobre a fabricação do produto.

A cessão do registro se dará junto ao DIPOA, se:

- Ratificada a segurança e inocuidade do produto;
- Constatado os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vista a preservar os interesses dos consumidores;
- Presença de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final;

Considerações importantes sobre os registros:

- Renovação a cada 10 (dez) anos;
- Informações descritas, devem corresponder exatamente ao encontrado no estabelecimento;
- Toda e qualquer modificação no processo de fabricação e/ou rótulo, devem ser atualizados no registro;
- Se houver qualquer descumprimento da Legislação, o registro é cancelado;
- Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados no DIPOA, quer quando destinados ao consumo direto, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.
- Cabe à empresa fabricante registrada no DIPOA, ou habilitada para importação, o atendimento à legislação nacional vigente em matéria de rotulagem e industrialização de carne e produtos cárneos, bem como o fiel cumprimento do que foi aprovado e registrado.
- Os processos de registro de rotulagem são efetuados por meio da plataforma de gestão agropecuária (PGA-SIGSIF), que é o novo sistema do DIPOA/SDA/MAPA utilizado para realizar os procedimentos necessários para registro de produtos de origem animal de estabelecimentos com registro no SIF e Estabelecimentos Estrangeiros (EE) habilitados a exportar produtos de origem animal ao Brasil, em conformidade com o disposto no Decreto nº 9.013 de 29 de Março de 2017 (novo RIISPOA).

Os estabelecimentos que fabricam ou manipulam alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados (OGM), nos termos do decreto nº 4.680/2003, devem informar nos rótulos

desses produtos a existência de OGM em qualquer percentual, mesmo inferior a 1% (um por cento) (D4680, 2003).

No processo de registro do produto já é definido o modelo de carimbo de inspeção segundo o produto e o tratamento nele dispensado (vide modelos na Tabela 2), conforme Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017 (Decreto 9013, 2017).

Tabela 1. Carimbos de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Aplicações

<p>Uso em carcaças ou quartos de Bovinos, Bubalinos, Equídeos e Ratitas em condições de consumo.</p>	<p>Uso em carcaças de Suínos, Ovinos e Caprinos em condições de consumo.</p>	<p>Uso em rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados no consumo humano (dimensão proporcional à embalagem).</p>
<p>Uso em rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não destinados aos humanos.</p>	<p>Uso em carcaças ou partes condenadas ao consumo.</p>	<p>Uso em carcaças ou partes destinadas ao preparo de produtos submetidos à esterilização por Calor (E), Salga (S) ou Cozimento (C).</p>
<p>Uso em carcaças ou partes destinadas ao preparo de produtos submetidos à Fusão por Calor (FC).</p>	<p>Uso em carcaças ou partes destinadas ao preparo de produtos submetidos ao Tratamento pelo Frio (TF).</p>	<p>Uso em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, e por ser de material plástico ou metálico.</p>

Em embalagens de produtos de origem animal, a inspeção e selos como SIF, SIE e SISBI garantem a segurança e qualidade, sendo obrigatórios para comercialização em todo o país, exceto para produtos não destinados ao consumo humano. Segundo a Instrução Normativa 30 de 2009, as embalagens devem conter informações claras e precisas, incluindo:

- Denominação do Produto.
- Nome e endereço do estabelecimento produtor ou importador.
- Carimbo oficial do órgão de inspeção (SIF, SIE ou SISBI).
- CNPJ ou CPF do estabelecimento.
- Data de fabricação, validade e lote.
- Lista de ingredientes.
- Em produtos não destinados ao consumo humano, a declaração "não comestível" deve estar destacada.

A denominação do produto deve seguir a biblioteca de regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos de origem animal (RTIQ-POA) que são regulados pelo MAPA. A biblioteca pode não contemplar toda a legislação afeta ao tema, por exemplo, aspectos de rotulagem e registro de produtos. Assim, há que se verificar as legislações acessórias.

A biblioteca de RTIQs é atualizada periodicamente, conforme as publicações normativas emitidas pelo MAPA.

Para fins de análise, a coleta de amostras deve ser realizada com instrumentos esterilizados, acondicionadas em embalagens limpas e lacradas, devidamente identificadas e acompanhadas do respectivo documento de solicitação de análise (IN 30, 2009)

As análises laboratoriais seguem a Norma Interna SDA nº 4/2013, que aprova o Programa de Avaliação da Conformidade dos Padrões Físico-Químicos e Microbiológicos de Produtos de Origem Animal Comestíveis, bem como da água de abastecimento dos estabelecimentos registrados e relacionados no SIF, e de produtos de origem animal comestíveis importados. Essa norma foi posteriormente alterada pela Norma Interna SDA nº 2/2017 (IN MAPA, 2025).

O MAPA disponibiliza Tabelas de Parâmetros Físico-Químicos e Microbiológicos para Produtos de Origem Animal Comestíveis, a saber:

Carne	→	(https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/copy_of Carne parametros FQMB atualizada 14 02 25 v2.xlsx)
Leite	→	(https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/arquivos/Leite parametros FQMB atualizada 05 03 2025 v2.xlsx)
Ovos	→	(https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/OvosSiteMapaatuizado_23_06_20231.xlsx)
Mel	→	(https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/MelSiteMapaatuizadaem_28_07_2023.xlsx)
Pescados	→	(https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/copy2_of Pescado parametros FQMB atualizada17 03 25.xlsx)

A inspeção industrial e sanitária é apresentada nos manuais do DIPOA onde há diretrizes gerais de procedimentos internos, referências legais e documentais, além da indicação das fontes digitais para consulta de conteúdo e atualização. Os manuais possuem caráter orientativo, sendo destinado aos servidores que atuam na inspeção e fiscalização de estabelecimentos registrados no DIPOA/SDA, tendo sido elaborado a partir da base legal vigente.

Os manuais da SDA estão sendo disponibilizados em um sistema eletrônico próprio. Trata-se do projeto para oferecer padronização de processos que tem como objetivo a disponibilização de uma fonte de consulta permanente, central e atualizada sobre os procedimentos internos dos diversos departamentos da pasta (SDA/MAPA, 2025b).

Os manuais são apresentados em modelo padronizado e divididos por temática (Gestão, Inspeção Animal, Laboratórios, Saúde Animal entre outros). A ferramenta promove a transparência e a padronização de procedimentos em um documento único, prevenindo a dispersão das instruções e informações, como ocorria através da publicação de procedimentos em ofícios circulares diversos.

Responsabilidade compartilhada na qualidade dos alimentos

A fim de compartilhar a responsabilidade pela fiscalização da qualidade dos produtos comercializados entre os próprios produtores e fabricantes, houve a necessidade da criação dos Programas de Autocontrole (PAC).

O MAPA tinha a inspeção como um método para assegurar a qualidade dos alimentos oferecidos ao consumidor, mas com o passar do tempo, a modernização das legislações permitiu a implementação de programas que estabelecessem requisitos básicos para garantir a inocuidade dos alimentos.

Até 2005, a inspeção se fundamentava na aplicação de três ferramentas: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), Procedimento Padronizado de Higiene Operacional (PPHO) e BPF (Boas Práticas de Fabricação).

No entanto, ainda se encontravam falhas comprometendo a eficiência do modelo. A solução foi realizar a inspeção por meio dos personagens que fazem parte de todos os segmentos do processo, utilizando as ferramentas mencionadas anteriormente e incorporando diversos outros pontos de fiscalização, conhecidos como PAC.

Assim, tem-se como premissa que os próprios estabelecimentos devem ser responsáveis pela qualidade e inocuidade dos produtos que comercializam. A implementação de sistemas de qualidade que antecipem possíveis erros é uma estratégia altamente eficaz para proteger a saúde do consumidor.

Normatizadas pela Portaria 368 do MAPA, as BPF estabelecem os requisitos gerais de higiene e boas práticas de elaboração para alimentos destinados ao consumo humano ([Portaria 368, 1997](#)).

A implementação dos PAC permite que o processo de produção de alimentos seja visto como um macroprocesso. Este macroprocesso, como o nome mesmo diz, é formado por diversos processos que podem ser agrupados em 4 grandes grupos: matérias primas, instalações e equipamentos, pessoal e metodologia de produção. Esses processos se relacionam com a inocuidade do alimento, seja diretamente ou indiretamente, tais como:

- Manutenção das instalações e equipamentos industriais
- Vestiários e sanitário
- Iluminação
- Ventilação
- Água de abastecimento
- Águas residuais
- Controle integrado de pragas
- Limpeza e sanitização (PPHO)
- Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários
- Procedimentos Sanitários das Operações
- Controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem
- Controle de temperaturas
- Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo
- APPCC
- Testes microbiológicos (Contagem total de mesófilos, Contagem de Enterobacteriaceae, *Salmonella* spp., *E.coli*, *Listeria* spp.)
- Certificação dos produtos exportados

O PPHO, ou SSOP (*Standard Sanitizing Operation Procedures*), refere-se aos procedimentos de higiene são descritos, desenvolvidos, implementados e monitorados com o intuito de evitar a contaminação dos produtos. O PPHO abrange ações de higiene que devem ser realizadas antes, durante e após as operações industriais.

De acordo com a resolução 10 de 2003 do MAPA, o PPHO é uma extensão do Manual de Boas Práticas ([Resolução 10, 2003](#)). Devido à sua relevância no controle de perigos dentro da indústria, ele ganhou destaque, incluindo procedimentos de monitoramento, registros, verificação e previsão de ações corretivas para mitigar os riscos de contaminação dos alimentos.

O PPHO se baseia em 9 (nove) pontos:

- Segurança da Água
- Condições e higiene das superfícies de contato com o alimento
- Prevenção contra a contaminação cruzada
- Higiene dos Empregados
- Proteção contra contaminantes e adulterantes do alimento
- Identificação e Estocagem Adequadas de substâncias Químicas e de Agentes Tóxicos
- Saúde dos Empregados
- Controle Integrado de Pragas
- Registros

A fim de se antecipar aos potenciais problemas, tem-se a APPCC, ou ainda, HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*). Nela, conforme a Portaria 46 de 1998, se tem uma abordagem

científica e sistemática para o controle de processos, desenvolvida para prevenir a ocorrência de problemas. Ela garante que os controles sejam aplicados em etapas específicas do sistema de produção de alimentos, onde podem surgir perigos ou situações críticas (Fernandes, 2020). Caso haja alguma coisa que possa causar danos ao consumidor, o plano deve prever ações que impeçam ou eliminem esse fator prejudicial.

Formação do médico veterinário e a inspeção de produtos de origem animal no Brasil

O médico veterinário desempenha a importante função de fiscalização aduaneira, sendo responsável pelo controle do recebimento, armazenamento e temperatura dos produtos alimentares, pela inspeção de rótulos, embalagens e prazos de validade, bem como pela vigilância da organização nos setores de alimentos perecíveis e da higiene pessoal dos manipuladores. Além disso fiscaliza as condições higiênico-sanitárias dos equipamentos, instalações e utensílios, realiza o controle de pragas e inspeciona a limpeza da caixa d'água dos estabelecimentos. Todas essas ações são respaldadas por legislação específica e por uma equipe técnica especializada para atender à demanda de trabalho (Brizotti et al., 2020).

Produtos frescos ou com mínimo processamento são submetidos a rigoroso controle antes de serem enviados ao Brasil. Conforme acordos internacionais, o DIPOA é responsável pela emissão dos documentos exigidos para a entrada desses produtos, após sua apresentação no país exportador. Caso seja identificada alguma violação dos requisitos legais, o produto não será autorizado pelo DIPOA e, portanto, não poderá ser comercializado no Brasil. Se aprovado, o produto será embarcado, e durante o processo de transbordo, o despachante aduaneiro realizará o registro do requerimento da carga no Sistema de Informações Gerenciais do Trânsito Internacional de Produtos Agropecuários (SIGVIG). Após esse registro, a carga deverá ser inspecionada por um médico-veterinário auditor (Freitas et al., 2019). Mediante solicitação, o médico-veterinário realiza a análise documental da carga, cujos arquivos são anexados ao processo físico e digital. Se, durante a verificação documental e a inspeção física, estiver tudo em conformidade, o produto será liberado. No entanto, caso sejam constatadas irregularidades, deverá ser emitida uma Notificação Fiscal Agropecuária (NFA), informando a não conformidade detectada (Freitas et al., 2019; Frias et al., 2009).

Segundo França & Bianchete (2020), diversos são os fatores que podem contaminar os alimentos, por exemplo, a manipulação inadequada e, para garantir a sua segurança, é fundamental o papel que o médico-veterinário exerce, sendo ele, obrigatoriamente o responsável técnico do estabelecimento, pois é o profissional capacitado que reúne conhecimentos técnicos e científicos sobre a saúde animal e a qualidade da matéria-prima, bem como sobre os processos necessários para assegurar a produção de alimentos de origem animal (França & Bianchete, 2020). Esse profissional realiza o controle do recebimento, armazenamento e temperatura dos produtos alimentícios, o controle de rótulos, embalagens e prazos de validade, a organização dos setores de alimentos perecíveis e a higiene pessoal dos manipuladores. Também fiscaliza as condições higiênico-sanitárias dos equipamentos, instalações e utensílios, além de realizar o controle de pragas e a limpeza da caixa d'água nos estabelecimentos. Todos esses fatores são de extrema importância para que os produtos cheguem seguros e com qualidade ao serem expostos à venda, respeitando os requisitos térmicos e a legislação vigente para o comércio seguro, proporcionando ao consumidor final um alimento que não ofereça riscos à saúde. O controle higiênico, sanitário e tecnológico constitui um fator preponderante para a evolução técnica e social da indústria alimentícia, chegando a ser considerado um assunto de segurança nacional, dada a importância dos alimentos no mundo atual (Jacob & Azevedo, 2020).

O Brasil disponibiliza no site da Escola Nacional de Gestão Agropecuária (ENAGRO) cursos em diversas áreas, e principalmente, para capacitação e aperfeiçoamento de POA (ENAGRO, 2025).

Considerações finais

A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal exerce influência direta sobre aspectos econômicos, sociais e sanitários. Com o avanço da globalização, as negociações no setor agropecuário aumentaram substancialmente, exigindo ainda mais a atuação do poder público fiscalizador e do médico-veterinário, profissional essencial nesse processo. Trata-se de uma atividade complexa, inteiramente regulamentada e em constante aperfeiçoamento, que aqui foi descrita de forma

resumida e sucinta, indicando os caminhos necessários para aqueles que desejam registrar seus produtos e/ou acompanhar o cumprimento das exigências legais e/ou acompanhar seu cumprimento, prerrogativa exclusiva do médico-veterinário.

Referências bibliográficas

- Brizotti, S; Souza, L. A.; Ribeiro, L. F. (2020) A importância do médico veterinário na indústria de alimentos. *Getec*, v. 10, n. 27.
- D4680. Decreto 4680 de 24 de abril de 2003. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2003/d4680.htm>. Acesso em: 23 mar. 2025.
- D6198. Base legislação da presidência da república - lei nº 6.198 de 26 de dezembro de 1974. Disponível em: <https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=lei&numero=6198&ano=1974&ato=8a6cxs65kenrvtcb>>. Acesso em: 20 mar. 2025.
- D6296. Decreto nº 6296 de 11 de dezembro de 2007. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6296.htm>. Acesso em: 20 mar. 2025.
- Decreto 9013. Decreto 9013 de 29 de março de 2017. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm>. Acesso em: 20 mar. 2025.
- Dipoa/mapa. Conheça o Dipoa — ministério da agricultura e pecuária. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/conheca-o-dipoa>>. Acesso em: 19 mar. 2025.
- Enagro. Escola nacional de gestão agropecuária: cursos - defesa agropecuária. Disponível em: <<https://sistemasweb.agricultura.gov.br/avaenagro/mod/page/view.php?id=7>>. Acesso em: 25 mar. 2025.
- Fernandes, F. F. (2020). Verificação oficial de elementos de controle.
- França, N. M.; Bianchete, N. A. (2020). A importância do médico veterinário como responsável técnico no varejo de alimentos no Brasil. *Revista Saúde - Ung-SP*, v. 13, n. 2 esp.
- Freitas, M. T. D. (2019). Atuação do médico veterinário na vigilância agropecuária internacional. *Higiene Alimentar*, p. 72–76.
- Frias, R.; Botelho, M. R.; Sitta, G. (2009). Ano VII-número 12-janeiro de 2009-periódicos semestral. Disponível em: <https://faef.revista.inf.br/imagens_arquivos/arquivos_destaque/gculbff13o8tei1_2013-6-19-10-43--53.pdf>. Acesso em: 25 mar. 2025.
- In Mapa. Instruções normativas — ministério da agricultura e pecuária. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-pecuarios/produtos-veterinarios/legislacao-1/instrucoes-normativas>>. Acesso em: 21 maio. 2025.
- In30. Instrução normativa mapa nº 30 de 05/08/2009 - federal - legisweb. Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=78094>>. Acesso em: 23 mar. 2025.
- Jacob, M. C. M.; Azevedo, E. (2020). Inspeção sanitária de produtos de origem animal: o debate sobre qualidade de alimentos no Brasil. *Saúde e Sociedade*, v. 29, n. 4.
- L1283. Lei 1283 de 18 de dezembro de 1950. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1283.htm>. Acesso em: 20 mar. 2025.
- Mapa. Ministério da agricultura e pecuária. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br>>. Acesso em: 19 mar. 2025.
- Portaria 151. Portaria nº 151, de 30 de abril de 2020 - portaria nº 151, de 30 de abril de 2020 - dou - imprensa nacional. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-151-de-30-de-abril-de-2020-255230055>>. Acesso em: 19 mar. 2025.

