

PRIVATIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL: RISCOS À SAÚDE PÚBLICA E CONSEQUÊNCIAS ECONÔMICAS

O presente trabalho, tem por finalidade alertar as autoridades, oferecendo subsídios para a interposição, sobre a tentativa e manobras para alcançar a Privatização dos Serviços de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Pela plena certeza, na observância dos preceitos Constitucionais, tais iniciativas não irão prosperar, pois afrontam os princípios norteados pela legislação.

Com objetivo de dar amplo conhecimento sobre a matéria, reunimos dois documentos, que integram o presente, como anexos, os quais corroboram de forma cristalina sobre a NÃO PRIVATIZAÇÃO do Serviço de Inspeção dos Produtos de Origem Animal, formalizados pelo Colégio Brasileiro de Médicos Veterinários Higienistas de Alimentos, com o título "**A quem interessa Privatizar os Serviços de Inspeção Higiênica, Sanitária e Tecnológica de Produtos de Origem Animal?**", bem como, o artigo publicado na Revista do Conselho Federal de Medicina Veterinária, cujo os autores são dois eminentes profissionais da área, Dr. José Christovam dos Santos e Jessy Antunes Guimarães, com o título "**Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal (controle oficial - Sanitário e Tecnológico)**".

Configuramos, que o presente trabalho, foi fruto da Comissão de Especialista, indicada pelos presentes no dia 03 de julho de 2015, quando foi debatido o tema "Modificação do Sistema dos Serviços

de Inspeção dos Produtos de Origem Animal-Privatização: Perspectivas”.

Comissão de Especialista:

Prof. Elmo Rampini de Souza.

Membro da Academia de Medicina Veterinária do Estado do Rio de Janeiro.

Atuou no quadro efetivo na qualidade de Professor de Inspeção e Tecnologia dos Alimentos – Graduação e Pós graduação. Departamento de Tecnologia – Faculdade de Veterinária. UFF.

Atuou no Serviço e Inspeção Federal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Atuou como responsável pelo Centro de Treinamento de Carnes e Derivados – Serviço de Inspeção Federal.

Autor do Livro Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Vol I e II, juntamente com o Miguel Cione Pardi, Jacir F. dos Santos, Henrique Silva Pardi.

Dr. Eduardo Batista Borges.

Membro da Academia Brasileira de Medicina Veterinária.

Exerceu cargo de Presidente do Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado do Rio de Janeiro.

Exerceu atividade no cargo Chefe do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal e de Saúde Animal – Superintendência da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Estado do Rio de Janeiro.

Especialista na área de Produtos de Origem Animal – Leite e Derivados.

Fiscal Federal Agropecuário – Médico Veterinário em exercício na Superintendência da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Estado do Rio de Janeiro.

Msc. Prof. Carlos Alberto Magioli

Membro da Academia de Medicina Veterinária do Estado do Rio de Janeiro

Exerceu cargo de Diretor da Faculdade de Veterinária da Universidade Plínio Leite.

Mestre em Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal

Atuou no Serviço e Inspeção Federal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, cargo de Fiscal Federal Agropecuário – Médico Veterinário – Superintendência da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Estado do Rio de Janeiro.

Zander Barreto Miranda

Membro da Academia de Medicina Veterinária do Estado do Rio de Janeiro.

Membro do Colégio Brasileiro de Médicos Veterinários Higienistas de Alimentos.

Atuou no Serviço e Inspeção Federal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Exerceu atividades junto ao órgão de classe – Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado do Rio de Janeiro e Conselho Federal de Medicina Veterinária.

PhD. Pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.

Professor no Curso de Graduação e Pós graduação no Programa de Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal – Faculdade de Veterinária da UFF. Departamento de Tecnologia de Alimentos.

Dr. Ronaldo Gil Pereira.

Especialista na Área de Alimentos

Gestor do SISBI-POA

Atua na qualidade de Fiscal Federal Agropecuário – Médico Veterinário – Superintendência da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Estado do Rio de Janeiro.

Dr. André Sampaio Ferreira

Médico Veterinário – Coordenador de Controle de Qualidade e Produtos Agropecuários Industrializados – Secretaria de Estado de Agricultura e Pecuária – SEAPEC – Estado do Rio de Janeiro.

Rio de Janeiro, 17 de julho de 2015.

Documento 1.

A importância da Inspeção Higiénico, Sanitária e Tecnológica e Fiscalização dos Produtos de Origem Animal uma visão do Brasil e do Mundo.

A partir de meados dos anos noventa, principalmente, em decorrência das crises alimentares provocadas pelo surgimento da doença da “vaca louca” (Encefalopatia Espongiforme Bovina) e da contaminação inicial de frangos na Bélgica pela presença de dioxina em rações, que se estendeu por toda a Europa, a segurança sanitária dos alimentos adquiriu destaque na segurança alimentar, ultrapassando seu caráter protecionista. Isso porque essas novas crises alteraram radicalmente a percepção dos consumidores sobre a qualidade dos alimentos e os tornou mais exigentes sobre a **ação do Estado para vigilância e controle da qualidade sanitária dos alimentos**. Essa condição foi reforçada, no período mais recente, pelo surgimento da gripe do frango (*Influenza aviária*), originária nos

países asiáticos, e que começou a se proliferar nos Estados Unidos da América (EUA) e Norte da Europa, bem como a chamada “doença do hambúrguer”, da década de 90, provocada pela *Escherichia coli* O157: H7, ocorrida nos EUA acometendo inúmeros consumidores com registro de óbitos, determinando crise de origem sanitária no setor.

A importância adquirida pela segurança sanitária dos alimentos deve-se ao fato dos problemas nessa área terem reflexos, imediatos e graves, na ordem econômica. Isso porque as consequências da contaminação de alimentos e de produtos agrícolas podem ser devastadoras para a economia, fenômeno comprovado pelo gasto de cerca de US\$ 6 bilhões pelo Reino Unido para enfrentar e administrar os problemas decorrentes da doença da “vaca louca” (NAÇÕES UNIDAS. FAO, 2003), e pela perda de credibilidade que tiveram os países asiáticos no comércio internacional de carne de frango, cujas exportações foram substituídas por países concorrentes, resultando no sacrifício de mais de 20 milhões de aves na Ásia com sérios prejuízos aos avicultores e à economia da região.

Mais do que o argumento da multifuncionalidade da agricultura, a adoção de medidas de proteção para a segurança sanitária dos alimentos constitui a grande “barreira” comercial a ser enfrentada pelos países que desejam ampliar sua participação no comércio mundial, ou seja, o acesso dos países aos mercados de gêneros alimentícios está diretamente relacionado às suas capacidades de observar as exigências regulamentares dos países importadores.

Nesse sentido, destaca-se a posição assumida pela União Europeia (UE) frente a esse novo quadro e explicitada inicialmente na publicação do Livro Branco em janeiro de 2005 que trata da

necessidade de prosseguir na harmonização dos sistemas nacionais de controle e de estendê-los às fronteiras externas da UE. Esse documento preconiza o estabelecimento de um diálogo permanente com os consumidores e profissionais do setor para recuperar a confiança mútua e reforça a necessidade de colocar à disposição dos cidadãos uma informação clara e precisa sobre a qualidade, os riscos eventuais e a composição dos alimentos.

No final de janeiro de 2002 foi criado o Regulamento (UE) n.178/2002, que foi o texto de base da nova legislação comunitária em matéria de segurança dos alimentos e que estabelece os cinco princípios gerais que devem prevalecer sobre todas as disposições relativas ao assunto: 1) reconhecimento do caráter integrado da cadeia alimentar; 2) essencialidade da análise de riscos; 3) reconhecimento da responsabilidade de todos os agentes do setor alimentar; 4) obrigatoriedade de rastreabilidade dos produtos em todas as etapas da cadeia; 5) **reconhecimento do direito dos cidadãos às informações claras e precisas por parte das autoridades públicas.**

A importância dessa diretriz foi reforçada pela criação oficial, nessa mesma data, da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e do Comitê Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal, que substituiu os oito comitês científicos permanentes existentes. O sistema de alerta rápido para a alimentação humana e animal foi reforçado, e a Comissão dispôs de poderes especiais que lhe permitiam adotar medidas de emergência quando os Estados-membros não apresentavam condições, isoladamente, de circunscrever um risco grave para a saúde humana, animal ou para o meio ambiente (EUROPA, 2003).

Outro reflexo importante foi o documento elaborado pela Organização para a Alimentação e Agricultura das Nações Unidas (FAO) em 2003, que apresentou uma nova estratégia de abordagem da segurança sanitária e da qualidade dos alimentos, em conformidade com o princípio da visão do conjunto da cadeia alimentar. O documento assumiu, assim como o Regulamento (UE) n.178/2002, que a responsabilidade de uma alimentação sadia e nutritiva é de todos os integrantes da cadeia alimentar, isto é, de todos aqueles que produzem, transformam, comercializam ou consomem os alimentos. Sua implementação exige políticas favoráveis, um ambiente regulador nos níveis nacional e internacional dotado de regras claramente definidas e a criação de sistemas e programas de controle dos alimentos em escala nacional e local, ao longo de toda a cadeia alimentar (NAÇÕES UNIDAS. FAO, 2003).

Nesse sentido, a FAO entende que a ligação estreita entre saúde e desenvolvimento econômico deve ser igualmente considerada em termos de sistemas de segurança sanitária dos alimentos globalizados, ou seja, a segurança sanitária dos alimentos deve ser considerada dentro do quadro de um contexto mundial dinâmico e evolutivo, que se insere no processo de mundialização, visto que as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) se propagam mais facilmente e mais rapidamente de um país a outro, causando riscos sanitários para os consumidores e riscos financeiros para os produtores/transformadores de alimentos de países que não tiverem normas de segurança sanitárias rigorosas e válidas em escala mundial.

Portanto, a eficácia dos sistemas nacionais de controle alimentar é essencial à proteção da saúde e segurança dos

consumidores e contribui de maneira decisiva para garantir aos países a segurança sanitária e a qualidade de suas produções de alimentos, disponibilizados no comércio internacional, assegurando a conformidade dos alimentos importados às exigências nacionais, assim, a FAO propõe a passagem do modelo estritamente repressivo para um preventivo. (NAÇÕES UNIDAS. FAO, OMS, 2003).

No modelo tradicional repressivo, as atividades de segurança sanitária se resumiam à aplicação de regras com o objetivo de suprimir *a posteriori* os alimentos contaminados dos mercados.

Na nova orientação, preventiva, os sistemas de segurança sanitária se baseiam em estratégias integradas de redução dos riscos mais graves ao longo da cadeia alimentar, por meio de análise que compreende a avaliação, a gestão e a comunicação de riscos. **Pela estratégia apresentada, desempenha papel importante a rastreabilidade na cadeia alimentar e cabe aos Estados fixar, impor e executar as normas de segurança sanitária, enquanto outras normas de qualidade (dos tipos sabor e aparência) poderão ser confiadas ao setor privado.**

Conforme a proposta da FAO, o processo foi estendido a todos os países participantes do comércio internacional, compreendendo os seguintes tópicos: a) legislação e regras alimentares, com caráter preventivo e holístico; b) gestão do controle dos alimentos, envolvendo estratégia nacional integrada, obtenção de meios financeiros necessários e alocação de recursos para a finalidade, definição de normas e regulamentos, participação nas atividades internacionais de controle alimentar, definição de procedimentos de intervenção

em caso de urgência e realização de análises de risco; c) serviços de inspeção, com formação adequada dos inspetores; d) serviços de laboratório credenciados, essenciais como elementos de prova na justiça; e) informação, educação, comunicação e formação para as diferentes partes envolvidas no circuito definido como “da fazenda à mesa”.

A literatura especializada pontua que as DTA's são crescentes em decorrência do desconhecimento de consumidores e manipuladores de alimentos no que se refere aos riscos inerentes à manipulação inadequada daqueles e inobservância da legislação, o que contribui para o aumento da clandestinidade de estabelecimentos, dos alimentos produzidos e a falta de autonomia para pleno exercício da inspeção quando exercida de forma privada. Esta desinformação leva ao consumidor a adquirir ou mesmo consumir alimentos impróprios ao consumo, resultando em doenças de diferentes complexidades, podendo levar à internação ou mesmo a óbito. Ressalta-se ainda, o elevado custo em relação ao tratamento e o afastamento do paciente de suas atividades de trabalho. Torna-se importante uma ação concreta das autoridades envolvendo todos os segmentos, não só para cumprimento de acordos traçados e assinados na Conferência das Nações Unidas sobre o Desenvolvimento Sustentável (Rio+20), em relação garantia de alimentos com qualidade e em quantidade suficiente à população, mas por se tratar de um compromisso contido na Carta Constitucional, em que Saúde é um Dever de Estado, sendo ratificado na Lei Orgânica (Lei 8080/1989), quando estabelece o princípio da Prevenção e da Promoção da Saúde.

Produção de alimentos e segurança dos alimentos

Na indústria de alimentos, os produtos obtidos devem ter as características exigidas pelo consumidor, respeitadas pela empresa e garantidas pelos órgãos públicos de inspeção e fiscalização, de modo a contemplar a tríade de alimentos saudáveis, seguros e confiáveis. Geralmente, o consumidor busca produtos de sabor agradável, aroma, apresentação e, por sua vez, exige que sejam saudáveis e seguros. Essa propriedade é um conceito amplo, que depende do gosto particular de cada pessoa. Na realidade, é um conjunto de características que, consciente ou inconscientemente, o consumidor aprecia e valoriza no produto, enquanto a propriedade segurança de um produto alimentício é o resultado da inocuidade (ausência de perigos para a saúde), integridade (ausência de fraude, adulteração e falsificação), e legalidade, portanto, sob a égide dos **serviços oficiais de inspeção de produtos de origem animal**. Com relação à empresa, essa deve obter a máxima rentabilidade do produto em cumprimento aos requisitos legais e atender às características de satisfação do consumidor. Já os órgãos públicos regem essa segurança estabelecendo leis, códigos, normas e outros procedimentos, realizando a inspeção higiênico-sanitária e tecnológica, aplicando a fiscalização nas empresas com vistas ao cumprimento da legislação.

Pode-se definir como um alimento seguro aquele cujos constituintes ou contaminantes que podem causar perigo à saúde estão ausentes ou em concentrações abaixo do limite de risco (SOUZA et al., 2005). Um alimento pode tornar-se de risco por razões como: a) manipulação inadequada; b) uso de matérias primas contaminadas; c) contaminação e/ou crescimento microbiano; d) uso inadequado

de aditivos químicos; e) adição acidental de produtos químicos; f) poluição ambiental e degradação de nutrientes.

Existem aproximadamente 250 tipos de doenças alimentares e, dentre elas, muitas são causadas por microrganismos patogênicos, os quais são responsáveis por sérios problemas de saúde pública e expressivas perdas econômicas.

As DTA's podem ser identificadas quando uma ou mais pessoas apresentam sinais clínicos e sintomas similares, após a ingestão de alimentos contaminados por microrganismos patogênicos, suas toxinas, substâncias químicas tóxicas ou objetos lesivos, configurando uma fonte comum (CDC, 2006, SILVA Jr, 2008).

No caso de patógenos altamente virulentos, como *Clostridium (C.) botulinum* e *Escherichia (E.) coli* O157 : H7, assume-se que apenas um caso pode ser considerado um surto (LOIR et al., 2003; CDC, 2006; GREIG e RAVEL, 2009).

A Maioria dos surtos tem sido relacionada à ingestão de alimentos com boa aparência, sabor e odor normais, sem qualquer alteração sensorial perceptível. Isso ocorre porque a dose infectante de patógenos alimentares geralmente é menor que a quantidade de microrganismos necessária para degradar os alimentos. Esses fatos dificultam a rastreabilidade dos alimentos causadores de surtos, uma vez que os consumidores afetados dificilmente conseguem identificar sensorialmente os alimentos fonte da DTA.

Alimentos com características sensoriais alteradas dificilmente causam surtos alimentares, uma vez que não são consumidos devido à sensação repulsiva que causam aos consumidores.

Entre alguns dos fatores que contribuem para o aumento do registro dessas doenças, pode-se destacar:

- a) o aumento da população;
- b) o aumento de grupos populacionais vulneráveis ou mais expostos;
- c) o processo de urbanização, muitas vezes, desordenado;
- d) a produção e consumo de alimentos em condições inadequadas;**
- e) o aumento da produção de alimentos e do comércio internacional;
- f) a melhoria dos sistemas de vigilância epidemiológica;**
- g) a melhoria dos métodos de diagnóstico e estrutura laboratorial para análises.**

Além desses fatores, podem ser incluídas outras causas que colaboram de forma menos expressiva para o aumento da ocorrência das DTA's, como por exemplo, a utilização de novas modalidades de produção, o aumento no uso de aditivos, mudanças de hábitos alimentares, alterações climáticas e ambientais, a globalização e as facilidades atuais de deslocamento da população, em nível nacional e internacional (BRASIL, 2010).

Através da globalização, da comercialização e distribuição, alimentos contaminados podem afetar a saúde de pessoas em numerosos países ao mesmo tempo. A identificação de um único ingrediente alimentar contaminado pode levar ao recolhimento (recall) de toneladas de produtos alimentícios, com consideráveis perdas econômicas na produção e embargos nos negócios, bem como danos à indústria do turismo. Sendo assim, os países, tem cada vez mais, ampliado sua percepção da necessidade, e da importância de um sistema de vigilância e da adoção de medidas para garantir a segurança dos alimentos, entre elas a identificação dos alimentos envolvidos em cada DTA (OPAS, 1995).

Aproveitando o Dia Mundial da Saúde, 07 de abril, a Organização Mundial de Saúde (OMS) publicou em seu site oficial um vídeo com o tema "From farm to plate, make food safe" a fim de chamar atenção para os novos dados levantados sobre contaminação alimentar.

Confira abaixo partes da matéria publicada pela OMS.

[...]

"A produção de alimentos foi industrializada e seu comércio e distribuição foram globalizadas", disse a diretora-geral Margaret Chan. "Essas mudanças introduzem várias novas oportunidades para que os alimentos sejam contaminados com bactérias, vírus, parasitas ou substâncias químicas."

Dra. Chan acrescenta: "Um problema de segurança dos alimentos local pode tornar-se rapidamente uma emergência internacional. Investigação de um surto de doenças transmitidas por alimentos é muito mais complicado quando uma única parte ou pacote de alimentos contém ingredientes de vários países."

Alimentos não seguros podem conter bactérias nocivas, vírus, parasitas ou substâncias químicas, e causar mais de 200 doenças – que vão desde diarreia ao câncer. Exemplos de alimentos não seguros incluem os alimentos de origem animal, frutas e vegetais contaminados com fezes, e moluscos bivalves que contenham biotoxinas.

[...]

Alguns resultados importantes estão relacionados com infecções intestinais causadas por vírus, bactérias e protozoários que entram no corpo através da ingestão de alimentos contaminados. Os números iniciais, a partir de 2010, mostram que:

- Havia uma estimativa de 582 milhões de casos de 22 doenças entéricas transmitidas por alimentos diferentes e 351 mil mortes associadas;
- os agentes de doenças entéricas responsáveis pela maioria das mortes foram *Salmonella typhi* (52 mil óbitos), *E. coli* (enteropatogénica) (37 mil) e norovírus (35 mil);
- mais de 40% das pessoas que sofreram de doenças intestinais causadas por alimentos contaminados eram crianças com menos de 5 anos.

Alimentos não seguros também apresentam grandes riscos econômicos, especialmente em um mundo globalizado. Em 2011, um surto de *E. coli* na Alemanha teria causado US\$ 1,3 bilhões em perdas para os agricultores e indústrias e US\$ 236 milhões em pagamentos de ajuda de emergência a 22 países da UE.

Os esforços, para evitar essas situações de emergência podem ser reforçados, no entanto, através do desenvolvimento de rígidos sistemas de segurança dos alimentos que impulsionam o **Estado coletivo e ação pública** para proteger contra a contaminação química ou microbiológica de alimentos. Podem ser tomadas medidas em nível global e nacional, incluindo o uso de plataformas internacionais, para garantir uma comunicação rápida e eficaz em situações de emergência de segurança dos alimentos.

A doença de origem alimentar foi definida pela Organização Mundial de Saúde como doença de natureza infecciosa ou tóxica causada pelo consumo de alimentos ou água, que é reconhecida como maior causa internacional de mortalidade e de prejuízos econômicos.

Estes tipos de enfermidades comprometem uma interação entre hospedeiro, organismo patogênico e o alimento contaminado ingerido, que pode levar à eliminação do patógeno pelo hospedeiro ou pelo desencadeamento de doença ou morte do hospedeiro.

O primeiro papel da Inspeção e Fiscalização dos Produtos de Origem Animal, através da Vigilância, tem como eixo central ações de caráter preventivo, detectando as incidentes infecções, contribuindo ao longo do tempo para medir tendências, e para a introdução de medidas de intervenção e controle.

Além das infecções habituais deve-se estar alerta para as infecções emergentes quando surgem novos microrganismos patogênicos ou já conhecidos com novas características ou em veículos inesperados, diferentes hábitos alimentares e mudanças na produção e no mercado internacional de alimentos.

A literatura especializada sobre a inocuidade dos alimentos de origem animal reporta sobre inúmeros agentes e doenças que são responsáveis pelas DTA's; entre eles destaca-se: *Salmonella*, *Shigella*, *Echerichia coli*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Yersinia enterocolitica*, *Streptococcus*, *Campylobacter*, *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, *Listeria monocytogenes*, *Aspergillus*, *Rotavirus*,

Toxoplasmose, Complexo Teníase/Cisticercose, Criptosporidiose, Anisacose, Tuberculose e Brucelose, entre outras.

Entre os patógenos encontramos uma ampla gama de organismos que podem causar desde uma diarréia branda até vômitos, febre, problemas renais e hepáticos (FRANCO e LANDGRAF, 1996). Eles representam um problema de saúde pública importante, pois não alteram às características sensoriais do alimento. Estes tipos de microrganismos normalmente não estão presentes nos alimentos, sendo necessária a contaminação dos mesmos através da manipulação, fabricação ou conservação inadequadas (FIGUEIREDO, 2000).

Segundo Silva (1999) e Nascimento (2000), as DTA's desempenham importante papel socioeconômico, tendo em vista que podem ocasionar incapacidade laboral temporária, gastos com tratamentos médicos, perdas emocionais, deterioração de alimentos, perda da credibilidade do estabelecimento ou empresa, indenizações e até a prisão dos responsáveis, entre outras penalidades.

Em geral, qualquer tipo de alimento pode ser responsável por um surto de toxinfecção alimentar, porém os alimentos de origem animal são os que estão mais comumente envolvidos nesses surtos devido ao fato de necessitarem de condições especiais de armazenamento e de oferecerem nutrientes e ambiente propício ao crescimento bacteriano e fúngico (PARDI et al., 2001).

A qualidade de um produto alimentício pode ser comprometida por vários fatores, que vão desde a qualidade da matéria-prima até o tipo de embalagem utilizada. No caso de alguns produtos, a

temperatura de conservação é fator indispensável para a manutenção das boas condições microbiológicas, evitando que organismos patogênicos se proliferem e produzam toxinas que ficarão depositadas no alimento. Condições inadequadas de armazenamento e manuseio acabam por contaminar o alimento e originar prejuízos à saúde do consumidor, que muitas vezes nem sabe qual foi o alimento causador do problema (FREITAS et al., 2004).

A legislação sanitária e os órgãos de inspeção e fiscalização são o alicerce básico da segurança dos alimentos, cujo controle é feito sistematicamente na sua produção como, também, no comércio varejista. A legislação sanitária, assim como as boas práticas de produção (no campo), fabricação (na indústria) e manipulação (restaurantes e comércio varejista) têm o intuito de garantir que o alimento esteja próprio para o consumo, evitando a contaminação durante a sua produção e, também, na exposição à venda para o consumidor (SANTOS, 1995).

As doenças transmitidas por alimentos e as zoonoses são importantes problemas de saúde pública e causas de diminuição da produtividade econômica em países desenvolvidos e em desenvolvimento. De modo similar, a transmissão de perigos de importância em sanidade animal por meio da cadeia de produção de carne e produtos associados pode resultar em perdas econômicas significativas na criação de animais. A inspeção e a fiscalização fornecem uma contribuição fundamental para a vigilância de certas doenças de importância em saúde pública e animal. O controle e a redução dos perigos biológicos em saúde pública e animal, por meio da inspeção, são uma das

responsabilidades principais dos Serviços Veterinários Oficiais, exercida também nas indústrias de transformação de produtos de origem animal.

Além dos graves problemas relacionados quando da presença de contaminação física, química e microbiológica, se fazem presentes ainda as possíveis fraudes e adulterações nas indústrias de produtos de origem animal, que podem ocorrer trazendo não só problema de ordem econômica, pela substituição de matéria prima de qualidade inferior, como da introdução destas em condições insatisfatórias do ponto de vista sanitário, podendo levar a graves problemas de saúde ao consumidor.

O diapasão indissociável, garantindo o padrão de inocuidade aos produtos de origem animal se organiza no conjunto inspeção e fiscalização, alinhadas aos conhecimentos técnico-científicos, garantindo com total isenção a condução dos critérios de julgamento e destinos da matéria-prima, produtos e subprodutos de origem animal, exercendo o poder de polícia sanitária indelegável, a iniciativa privada, pois é uma função oficial de Estado.

Referências Bibliográficas

BRASIL. Lei. 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Rio de Janeiro: Dispõe sobre o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo. 19/12/1950. Disponível em: <<http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao>>.

nsfViv_Identificacao/lei%201.283-1950?>. Acesso em: 08 de julho de 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde-SVS. Manual Integrado de Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas Por Alimentos. 2010. Disponível em: <<http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/manu>>. Acesso em: 7 de julho de 2010.

BUZBY, J.C.; ROBERTS, T. The Economics of Enteric Infections: Human Foodborne Disease Costs. *Gastroenterology*, v. 09, n. 136, p. 1851–62.

CENTERS FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION –CDC. Surveillance for Foodborne-Disease Outbreaks - United States, 1998-2002. Morbidity and Mortality. Weekly Report (MMWR) November, 2006. Disponível em: <<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/ss5510a1.htm#top>> Acesso em: 07 de julho de 2015.

FRANCO, B.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. 1 ed. Editora Ateneu: São Paulo, 1999. 182 p.

GREIG, J.D.; RAVEL A. Analysis of foodborne outbreak data reported internationally for source attribution. *International Journal of Food Microbiology*, 2009, n. 130, p.77–87.

LOIR, Y.L.; BARON, F.; GAUTIER, M. *Staphylococcus aureus* and food poisoning. *Genetics and Molecular Research*. 2003;2:63-76.

NASCIMENTO, F.C.A. Aspectos sócio-econômicos das doenças veiculadas por alimentos. *Revista Nutrição em Pauta: São Paulo*, v. 8, n. 40, p. 22-26, 2000.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. World Health Day 2015: Global view of food safety. Disponível em:

<<https://www.youtube.com/watch?v=8saaEsV0Th4&feature=youtu.be>>. Acesso em: 08 de julho de 2015.

PARDI, M. et al. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. 2.ed. v. 1. UFG, Goiânia, 2001. 623 p.

SANTOS, R.C. A Inspeção de Alimentos e Segurança Nacional. Revista CFMV: Brasília, v. 1(3) p. 24, Sep-Nov 1995.

SILVA Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico- Sanitário em Serviços de Alimentação. 6 ed. Ed. Varela: São Paulo, 2008.

SOUZA, E.L. et al. Bacteriocins: molecules of fundamental impact on the microbial ecology and potential food biopreservatives. Brazilian Archives of Biology and Technology, 2005, v. 48, n. 4, p. 559-566.
