

PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE NA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

ODS (3)

Caio do Nascimento Silva Santos (Universidade de Taubaté)

Diorrana Rico Saraiva (Universidade de Taubaté)

Glória Camila Quinquilo Arantes (Universidade de Taubaté)

Maria Clara Lima Maximiano (Universidade de Taubaté)

Sofia Louise Rodrigues dos Santos (Universidade de Taubaté)

Simone Aquino (Universidade de Taubaté)

A produção e o consumo de alimentos de origem animal estão diretamente ligados à saúde pública e à segurança alimentar da população. A crescente demanda por produtos de qualidade tem levado as indústrias a adotarem práticas mais rigorosas de controle sanitário e padronização de processos, garantindo que o alimento chegue ao consumidor livre de agentes contaminantes. Nesse cenário, a inspeção de produtos de origem animal ganha destaque como uma ferramenta essencial para assegurar a inocuidade, a rastreabilidade e a conformidade com normas nacionais e internacionais. Assim, a implementação de Programas de Autocontrole (PAC) surge como uma estratégia eficaz para promover a qualidade dos alimentos, assegurar o cumprimento da legislação e fortalecer a confiança do consumidor na indústria alimentícia. O objetivo deste trabalho é analisar a importância dos Programas de Autocontrole na inspeção de produtos de origem animal, destacando seu papel na garantia da segurança alimentar, na proteção da saúde pública e na contribuição para o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 3 (ODS 3), que busca assegurar uma vida saudável e promover o bem-estar para todos. A preocupação com a sanidade dos produtos de origem animal tem crescido nas últimas décadas, impulsionada pelo avanço tecnológico, pela globalização do mercado e pelo aumento das exigências do consumidor. Nesse contexto, os PACs representam um instrumento de gestão que permite à indústria identificar, monitorar e controlar pontos críticos do processo produtivo, assegurando que cada etapa seja realizada dentro dos padrões higiênico-sanitários definidos pela legislação vigente. A metodologia utilizada neste trabalho baseia-se em uma revisão bibliográfica e legislativa, com a consulta de leis, decretos, portarias e publicações científicas sobre a criação e a aplicação dos programas de autocontrole no setor agroalimentar. Entre as principais referências estão a Lei nº 14.515/2022, que dispõe sobre os programas de autocontrole supervisionados pela defesa agropecuária, e a Portaria nº 46/1998, que estabelece diretrizes para a implantação da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Também foi considerado o Codex Alimentarius, referência internacional em normas alimentares e segurança dos alimentos. Os Programas de Autocontrole englobam procedimentos sistemáticos que visam garantir a segurança e a qualidade dos alimentos desde a obtenção da matéria-prima até a entrega ao consumidor final. Entre os principais programas estão o APPCC, o PPHO (Procedimento Padrão de Higiene Operacional) e as Boas Práticas de Fabricação (BPF), exigidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) (RAMOS et al., 2016). Esses programas auxiliam na prevenção de contaminações, reduzem riscos de doenças de origem alimentar e contribuem para a rastreabilidade dos processos produtivos, promovendo maior transparência e confiança no mercado. A implementação dos Programas de Autocontrole deve ser entendida não apenas como uma exigência legal, mas como uma prática de responsabilidade social e sanitária. Além de garantir o cumprimento das normas, esses programas contribuem para o desenvolvimento sustentável do setor agroalimentar e para a proteção da saúde da população. O fortalecimento da fiscalização e a capacitação técnica contínua dos

Palavras-chave: Origem Animal; Legislação; Segurança Alimentar

Referências

RAMOS, Geraldo Vinicius; VILELA, João Bosco. *Implantação dos programas de autocontrole em indústrias de alimentos de origem animal*. Resende: UNIPAC, 2016. Disponível em: <https://www.aedb.br/seget/arquivos/artigos16/33324359.pdf>. Acesso em: 01 out. 2025.

SCHIAVONE, Tatiana; RAMOS, Gustavo Luis de Paiva Anciens; HORA, Iracema Maria de Carvalho; WALTER, Eduardo Henrique de Miranda. Programas de autocontrole no gerenciamento da qualidade de alimentos: histórico e aplicação. *Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente*, Rio de Janeiro, v. 3, n. 2, p. 90-100, abr./mai./jun. 2022. Disponível em: <https://revistascientificas.ifrj.edu.br/index.php/alimentos/article/view/2233>. Acesso em: 01 out. 2025.

ALMEIDA, C. R. *O Codex Alimentarius*. Washington, D.C.: Organização Pan-Americana da Saúde / Organização Mundial da Saúde, 2005. Disponível em: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/51873>. Acesso em: 02 out. 2025.

SÃO PAULO (Estado). Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Resolução DIPOA n. 10, de 22 de maio de 2003. São Paulo, 2003. Disponível em: <https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/resolucao-dipoa-10-de-22-05-2003,744.html>. Acesso em: 02 out. 2025.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 4, de 23 de fevereiro de 2007 (alterada pela Instrução Normativa nº 14, de 6 e 15 de julho de 2016). Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos fabricantes de produtos destinados à alimentação animal. *Diário Oficial da União*, Brasília, 1 mar. 2007. Disponível em: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=visualizarAtoPortalMapa&chave=1864199569>. Acesso em: 02 out. 2025.