

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Disciplina: Inspeção Sanitária de Alimentos de Origem Animal Código da Disciplina: VET227

Curso: Medicina Veterinária

Semestre de oferta da disciplina: 9ºp

Faculdade responsável: Medicina Veterinária

Programa em vigência a partir de: 01/2010

Número de créditos: 4

Carga Horária total: 60

Horas aula: 72

EMENTA:

Histórico; Evolução da legislação do setor; Classificação regulamentar dos estabelecimentos de produtos de origem animal; A inspeção e o controle na indústria de alimentos; Higiene industrial; Localização, construção e funcionamento dos estabelecimentos de produtos de origem animal; Fases tecnológicas do abate que interferem na higiene das carnes; Abate humanitário; Métodos de insensibilização; Inspeção Ante-Morte; Matança de emergência, Necropsia, Inspeção Pós-Morte; Linhas de inspeção; Sistema linfático aplicado; Inspeção: Critérios de julgamento, Estudo dos produtos de origem animal como matéria prima industrial; Carne; Leite; Ovos; Mel; Produção e utilização do frio industrial; Inspeção sanitária e tecnologia do pescado e derivados; Inspeção sanitária e tecnologia do mel e derivados; Inspeção sanitária do leite e derivados, estudo microbiológico dos alimentos com vistas à inspeção sanitária.

OBJETIVOS GERAIS

- Capacitar os alunos a realizar a inspeção de Produtos de Origem Animal (POA) (Carne e derivados, Leite e derivados, Pescado, Ovos e Mel), bem como informar sobre normas, regulamentos e bibliografia técnica que disciplinam a implantação e funcionamento das indústrias envolvidas neste mister.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Propiciar aos alunos conhecimentos específicos de noções gerais sobre inspeção de produtos de origem animal. Habilitar o aluno a atuar na indústria de POA.
- Transmitir aos alunos embasamento teórico e prático sobre os critérios de julgamento de destino de carcaças das várias espécies animais de açougue.
- Ministrare aos alunos o estudo das técnicas utilizadas na pesquisa de lesões patológicas na sala de

abate e DIF.

CONTEÚDO – (Unidades e subunidades)

I – CONTROLE DE QUALIDADE NA INDUSTRIA DE POA

1. Higiene industrial

- 1.1. Aprovação do terreno. Registro de estabelecimento de produtos de origem animal
- 1.2. Águas de abastecimento. Rotinas de sua inspeção
- 1.3. Efluentes da indústria: tratamento de águas servidas e residuais
- 1.4. Higiene de pessoal. Higiene do ambiente, do instrumental e dos equipamentos e instalações

2. Ferramentas do controle de qualidade

- 2.1. Boas práticas de fabricação (BPF)
- 2.2. Procedimento padrão de higiene operacional (PPHO)
- 2.3. Análises de perigo e pontos críticos de controle (APPCC)

II – INSPEÇÃO SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

2.1. Inspeção “ante-mortem”

- 2.2. Matanças de emergência e em separado. Matadouro sanitário, necropsia e cremação
- 2.3. Importância do sistema linfático nos animais de açougue. Nodos linfáticos de exploração obrigatória na rotina de inspeção
- 2.4. Identificação de lotes e de órgãos e vísceras em relação às respectivas carcaças
- 2.5. Técnica de inspeção “post-mortem” de bovinos com fundamento na rotina oficial nas linhas de inspeção. Técnica de inspeção final. Critérios de julgamento. Registro de dados nosológicos
- 2.6. Higiene das operações de matança
- 2.7. Inspeção e julgamento de carcaças e vísceras de animais de açougue portadores de doenças infecciosas transmissíveis ou não ao homem pela ingestão e/ou manipulação de carnes
- 2.8. Particularidades da inspeção sanitária e julgamento de suínos, eqüídeos, aves, coelhos e caprinos
- 2.9. Inspeção sistemática de carnes portadoras de afecções diversas aparentes e inaparentes. Toxinfecções alimentares causadas por carnes e derivados
- 2.10. Alterações das carnes
- 2.11. Métodos físicos, químicos, físico-químicos e biológicos empregados na inspeção de carnes e derivados, como meios auxiliares de diagnóstico

- 2.12. Inspeção de matadouros e produtos destinados ao mercado interno e exportador
- 2.13. Higiene do transporte do material comestível e não comestível no recinto da indústria. Esterilizadores, lavatórios, bebedouros, instalação de água e vapor, instalações sanitárias
- 2.14. Inspeção de consumo

III – INSPEÇÃO SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

- 3.1. Legislação. Bibliografia
- 3.2. Condições higiênico-sanitárias do animal leiteiro e da ordenha
- 3.3. Alterações da secreção Láctea. Leites anormais
- 3.4. Classificação dos estabelecimentos de leite e derivados
- 3.5. Condições de funcionamento dos estabelecimentos
- 3.6. Higiene dos estabelecimentos
- 3.7. Mérito higiênico-sanitário dos processos técnicos de tratamento do leite
- 3.8. Rotina de inspeção dos estabelecimentos de leite e de produtos lácteos
- 3.9. Inspeção higiênico-sanitária de leite e produtos lácteos. Critérios de inspeção e julgamento
- 3.10 Fraudes e adulterações do leite.

IV – INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PESCADO E DERIVADOS

- 4.1. Bibliografia. Legislação
- 4.2. Definição. Terminologia do pescado
- 4.3. Características organolépticas do pescado fresco
- 4.4. Alterações “post-mortem” do pescado. Deterioração
- 4.5. Higiene e manuseio do pescado a bordo
- 4.6. Inspeção sanitária do pescado – condenação
- 4.7. Reinspeção do pescado
- 4.8. Doenças do pescado transmissíveis ao homem pelo consumo ou manuseio
- 4.9. Biotoxinas do pescado
- 4.10. Aspectos higiênico-sanitários na indústria do pescado. Noções de GMP
- 4.11. Aspectos higiênico-sanitários dos subprodutos do pescado
- 4.12. Inspeção de conservas e preservas do pescado
- 4.13. Adulterações, fraudes e falsificações observadas na industrialização e comercialização do pescado

4.14. Inspeção de consumo.

V – INSPEÇÃO SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

5.1. Bibliografia. Legislação

5.2. Inspeção higiênico-sanitária de ovos e derivados

5.3. Adulterações, fraudes e falsificações observadas na industrialização e comercialização de ovos e derivados

VI – INSPEÇÃO SANITÁRIA DE MEL E DERIVADOS

6.1. Bibliografia. Legislação

6.2. Inspeção higiênico-sanitária de mel e derivados

6.3. Adulterações, fraudes e falsificações observadas na industrialização e comercialização de mel e derivados

ESTRATÉGIAS DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Os conteúdos serão trabalhados:

- Exposição oral / dialogada do conteúdo;
- Discussões, debates e questionamentos;
- Leituras, estudos dirigidos, atualização por notícias dos sites oficiais;
- Atividades escritas individuais e em grupos;

FORMAS DE AVALIAÇÃO:

Avaliações, seminários e grupos de discussão, além de relatórios de aulas práticas

REFERÊNCIAS BÁSICAS

BARTELS, S. H. Inspeccion veterinária de la carne. Zaragoza: Editorial Acribia, 1980.

BRASIL. Decreto-lei n. 1812, 8 de fevereiro de 1996. Altera dispositivos do Decreto n. 30691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, alterado pelo Decreto n. 1255, de 25 de junho de 1962. Diário Oficial, Brasília, n.29, p. 2241, Seção 1.

BREMNER, A. S. Higiene e inspeccion de carne de aves. Zaragoza: Editorial Acribia, 1981.

CONNELL, J. J. Control de la calidad del pescado. Zaragoza: Editorial Acríbia, 1988.

FRAZIER, W. C. Microbiologia de los alimentos. 4. ed. Zaragoza: Editorial Acríbia, 1993.

GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1998. 284p.

JAY, J. M. Microbiologia moderna de los alimentos. 3. ed. Zaragoza: Editorial Acríbia, 1994.

LUQUET, F. M. O leite: qualidade na indústria dos laticínios. Men Martins: Publicações Europa-America, 1992.

SPREER, E. Lactologia industrial: leche, preparacion y elaboracion, maquinas, instalaciones y aparatos, productos lácteos. 2. ed. Zaragoza: Editorial Acríbia, 1991.

VARNAM, A. H. Carne y productos cárneos: tecnologia, química y microbiologia. Zaragoza: Editorial Acríbia, 1998.

VARNAM, A. H. Leche y productos lácteos: tecnologia, química y microbiologia. Zaragoza: Editorial Acríbia, 1995.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. Atheneu, São Paulo, 1996, 182p.

BARTELS, H., **Inspeccion Veterinária de La Carne**, Acribia, 1980.

PRATA, L.F. **Fundamentos da ciência do leite**. Jaboticabal: Funep, 2001.

Aprovado pelo Conselho da Faculdade em: ____/____/____.

Assinatura e carimbo da Direção da Faculdade