INSPEÇÃO SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Autores: Isabela Barbieri Ferrari, Júlia Soares de Paula, Laura Lima Pontolio, Maisa Pagotti Lima, Rafaela Caroline de Lima, Rafaela Eduarda Ferreira de Freitas, Sara Seraphim Chong de Lima e Prof. Doutor Luciano Menezes Ferreira

Curso: Medicina Veterinária

I ENCONTRO DE EXTENSÃO ENEX-CBM

RESUMO

Avaliar o conhecimento da população sobre inspeção sanitária de carnes e derivados, hábitos de consumo e a importância do médico-veterinário na fiscalização. Os resultados mostraram que muitos consumidores desconhecem os selos de inspeção e o papel do veterinário no controle sanitário. Assim, ações educativas e informativas são essenciais para promover consumo consciente, segurança alimentar e valorização da inspeção sanitária

SURGIMENTO DA DEMANDA

O público-alvo da pesquisa foi composto por consumidores de carnes e derivados que frequentavam açougues da cidade, abordados diretamente em frente aos estabelecimentos comerciais. A escolha desse público ocorreu devido à sua participação direta no consumo desses produtos e à importância do conhecimento sobre a inspeção sanitária e a valorização do médico-veterinário.

HIPÓTESE DE SOLUÇÃO E APLICAÇÃO

A intervenção foi realizada por meio de entrevistas em frente a açougues para avaliar o conhecimento da população sobre inspeção sanitária, selos de fiscalização e a atuação do médico-veterinário. O projeto foi baseado nos princípios de saúde pública, artigos científicos e consumo consciente, relacionados às ODS 3 e 12. Após a análise das respostas, foram propostas ações educativas e materiais informativos para conscientizar a população sobre a importância da fiscalização sanitária e da segurança dos alimentos.

Figura 1 – Discentes realizando a entrevista estruturada, Ribeirão Preto – SP, 2026.



RECURSOS ILUSTRATIVOS

Figura 2 – Material explicativo elaborado pelas discentes, Ribeirão Preto – SP, 2026.



RESULTADOS E IMPACTO

A pesquisa de extensão sobre Inspeção Sanitária de Carnes e Derivados contou com 74 participantes, dos quais 47 responderam ao questionário. Sobre a avaliação do projeto, 97,9% classificaram a experiência como “ótima” e 2,1% como “boa”. Em relação à aplicação prática do conteúdo, 87,2% afirmaram que pretendem utilizar os conhecimentos adquiridos no dia a dia.

Quanto ao material apresentado, 95,7% disseram que ele ajudou a entender melhor o assunto abordado.

REFERÊNCIAS

SOARES, Karoline M. P. de; SILVA, José Bento A. da; GÓIS, V. A. de. Parâmetros de qualidade de carnes e produtos cárneos: uma revisão. **Higiene Alimentar**, [S. l.], v. 31, n. 268/269, p. 87-94, maio/jun. 2017. Disponível em: docs.bvsalud.org. Acesso em: 27 maio 2026.

CENTRO PAULA SOUZA. **Protocolo de equivalência**. São Paulo: Centro Paula Souza, [s. d.]. Disponível em: ric.cps.sp.gov.br. Acesso em: 27 maio 2026.

SILVA, J. B. A. da et al. O papel dos selos de inspeção na indústria da carne. **PUBVET**, Maringá, v. 19, n. 4, e1642, 2025. Disponível em: ojs.pubvet.com.br. Acesso em: 27 maio 2026.