



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM ZOOTECNIA

LUNA MUNIELLY ALVES COSTA

OS DESAFIOS DA FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA NO BRASIL

FORTALEZA

2025

LUNA MUNIELLY ALVES COSTA

OS DESAFIOS DA FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA NO BRASIL

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso de Graduação em Zootecnia do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do grau de Bacharelado em Zootecnia.

Orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Andrea Pereira Pinto.

FORTALEZA

2025

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Sistema de Bibliotecas

Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

- C873d Costa, Luna Munielly Alves.
Os desafios da fiscalização agropecuária no Brasil / Luna Munielly Alves Costa. – 2025.
39 f. : il. color.
- Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Centro de Ciências Agrárias, Curso de Zootecnia, Fortaleza, 2025.
Orientação: Profa. Dra. Andréa Pereira Pinto.
1. Concurso Público. 2. Contaminação. 3. Políticas Públicas. I. Título.

CDD 636.08

LUNA MUNIELLY ALVES COSTA

OS DESAFIOS DA FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA NO BRASIL

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao
Curso de Graduação em Zootecnia do Centro de
Ciências Agrárias da Universidade Federal do
Ceará, como requisito parcial à obtenção do
grau de Bacharelado em Zootecnia.
Orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Andrea Pereira Pinto.

Aprovada em 31/07/2025.

BANCA EXAMINADORA

Prof^ª. Dr^ª. Andrea Pereira Pinto (Orientadora)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof^ª. Dr^ª. Carla Renata Figueiredo Gadelha
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Dr. Pedro Henrique Watanabe
Universidade Federal do Ceará (UFC)

AGRADECIMENTOS

A Deus, por mais um ciclo concluído e pela oportunidade de realizar mais um sonho em minha vida.

À minha família, pelo apoio incondicional, com um agradecimento especial à minha avó Raimunda de Sousa, pelo cuidado e amor dedicados a mim.

Aos amigos de vida, que estiveram presentes e compartilharam comigo essa etapa tão importante, em especial a minha amiga de infância e Economista Ecológica Conceição Cavalcante por todo apoio e ajuda durante todos esses anos.

Aos meus amigos da faculdade, em especial, Thatila, Larysson, Alexsandro Lopes e Sávio Levy, vocês tornaram a trajetória mais leve e tolerável.

Ao Apollo, *in memoriam*, meu cachorro, meu companheiro do início ao fim da minha graduação, que tenha encontrado um lugar para descansar. Sempre será o meu raio de sol.

À professora Dr^a. Andrea Pereira Pinto, pela orientação, apoio na escrita e aperfeiçoamento deste trabalho.

À Universidade Federal do Ceará, por todo o suporte durante minha graduação.

Ao Departamento de Zootecnia, representado por todos os docentes, técnicos e auxiliares, pela dedicação e apoio.

Ao Programa de Assistência Estudantil, pelo auxílio financeiro e pela moradia na Residência Universitária, contribuições indispensáveis para a conclusão da minha formação.

Aos amigos que fiz ao longo da minha estadia dentro da Residência Universitária, fazendo com que o ambiente, mesmo longe da minha família e da minha terra, também se tornasse o meu lar

Ao grupo de estudos e pesquisa em bovinocultura (GPEBOV), o qual tive a honra de fazer parte, durante dois anos, e que me fez ter um enorme crescimento pessoal. Especialmente, ao meu companheiro de equipe e presidente Breno Felipe pela paciência durante os eventos e compreensão.

Ao Núcleo de Desenvolvimento à Criança, pelo aprendizado valioso adquirido durante meu período como bolsista, em nome de todos os funcionários. Também agradeço as amizades que fiz com as professoras e demais bolsistas.

Ao Ministério da Agricultura e Pecuária, pela oportunidade de estágio e pela experiência enriquecedora vivenciada. Meu agradecimento especial aos auditores fiscais Adriano, Allisson Ney e Simplício Alves, *in memoriam*, pelo apoio durante essa jornada.

RESUMO

Os Auditores Fiscais Federais Agropecuários têm um papel fundamental na inspeção e controle sanitário de produtos de origem animal e vegetal, atuando em diversos pontos da cadeia produtiva, como indústrias, estabelecimentos de abate, fábricas de rações, portos, aeroportos e fronteiras. Além disso, são responsáveis por garantir que os produtos estejam de acordo com os padrões exigidos pela legislação, para o consumo interno e para a exportação. A presença da fiscalização oficial é essencial não apenas para assegurar a qualidade e a segurança dos alimentos, mas também para proteger a imagem do país no comércio internacional. Portanto, objetivou-se investigar as dificuldades enfrentadas pelos Auditores Fiscais Federais Agropecuários (AFFA) nos últimos 14 anos. Foi realizada uma pesquisa bibliográfica sobre temas relacionados às atividades de auditoria fiscal e os desafios enfrentados em decorrência da escassez de profissionais especializados na área, bem como dados sobre o quadro de funcionários atuando como AFFA nos anos de 2010 a 2025. A fiscalização das Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padrões exigem conhecimento técnico, análise de documentações, visitas *in loco* e, portanto, estrutura adequada para que o trabalho seja realizado com eficácia. Análises de ocorrências de contaminação em produtos de origem animal revelam a necessidade de fortalecer as ações de vigilância, implementar medidas preventivas mais rigorosas e promover maior integração entre produtores, indústrias e autoridades sanitárias. No entanto, fatores como legislação complexa, carência de recursos humanos e sobrecarga de trabalho comprometem a eficiência das inspeções. O estudo revela que, de 2010 a março de 2025, o número de auditores fiscais aposentados (2.011) superou os contratados (776), gerando um déficit líquido de 1.235 profissionais, podendo comprometer a capacidade de fiscalização. Estados com relevância estratégica para o agronegócio nacional tem tido um efetivo de fiscais federais reduzido a cada ano, como, por exemplo, a Bahia, São Paulo e Pernambuco, com um déficit de 251, 151 e 87 auditores, respectivamente. Conclui-se que a sobrecarga de trabalho, a desmotivação crescente e a precarização das condições de fiscalização colocam em risco a segurança sanitária dos produtos agropecuários brasileiros e a credibilidade internacional do setor. Essa realidade escancara a necessidade urgente de políticas públicas voltadas à valorização da carreira, com a realização periódica de concursos e investimentos na estruturação do serviço público agropecuário.

Palavras-chave: concurso público, contaminação, políticas públicas.

ABSTRACT

Federal Agricultural Tax Auditors play a fundamental role in the inspection and sanitary control of products of animal and plant origin, working at various points along the production chain, such as industries, slaughterhouses, feed factories, ports, airports, and border checkpoints. In addition, they are responsible for ensuring that products comply with the standards required by legislation, both for domestic consumption and for export. The presence of official inspection is essential not only to guarantee the quality and safety of food but also to protect the country's image in international trade. Therefore, the objective was to investigate the difficulties faced by Federal Agricultural Tax Auditors (AFFA) over the past 14 years. A bibliographic review was carried out on topics related to fiscal audit activities and the challenges arising from the shortage of specialized professionals in the field, as well as data on the number of AFFA employees from 2010 to 2025. The inspection of Good Manufacturing Practices and Standard Operating Procedures requires technical knowledge, document analysis, on-site visits, and, therefore, adequate infrastructure to ensure effective work. Analyses of contamination incidents in products of animal origin reveal the need to strengthen surveillance actions, implement stricter preventive measures, and promote greater integration between producers, industries, and health authorities. However, factors such as complex legislation, lack of human resources, and work overload compromise the efficiency of inspections. The study reveals that from 2010 to march 2025, the number of retired tax auditors (2,011) exceeded new hires (776), resulting in a net deficit of 1,235 professionals, which may undermine inspection capacity. Strategically important states for national agribusiness have seen a yearly reduction in federal auditors, such as Bahia, São Paulo, and Pernambuco, with deficits of 251, 151, and 87 auditors, respectively. It is concluded that work overload, growing demotivation, and deteriorating inspection conditions put at risk both the sanitary safety of Brazilian agricultural products and the sector's international credibility. This reality highlights the urgent need for public policies aimed at valuing the career, with the periodic holding of public service exams and investments in strengthening the agricultural public service structure.

Keywords: public service exam, contamination, public policies.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AFFA	Auditor Fiscal Federal Agropecuário
APPCC	Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
BPF	Boas Práticas de Fabricação
DIPOA	Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IN	Instrução Normativa
MAPA	Ministério da Agricultura e Pecuária
POP	Procedimento Operacional Padrão
RASFF	Sistema de Alerta Rápido para Alimentos e Rações
RE	Risco Total do Estabelecimento
RI	Risco Intrínseco
RIISPOA	Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
RR	Risco Regulatório
SDA	Secretaria de Defesa Agropecuária
SIC	Serviço de Informação ao Cidadão
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SNA	Sociedade Nacional de Agricultura
UE	União Europeia

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	8
2	BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO	10
3	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	13
4	ANÁLISE DE RISCO DE ESTABELECIMENTOS.....	15
5	CASOS DE CONTAMINAÇÃO EM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.....	18
5.1	Operação “Carne Fraca”	18
5.2	Contaminação de carne de frango com <i>Salmonella</i>.....	18
5.3	Surtos de doenças transmitidas por alimentos	19
5.4	Presença de <i>Listeria monocytogenes</i> em produtos prontos para consumo	20
5.5	Antimicrobianos na produção animal e resistência bacteriana	21
6	ATUAÇÃO DOS AUDITORES FISCAIS FEDERAIS AGROPECUÁRIOS	22
7	DESAFIOS ENFRENTADOS PELOS FISCAIS FEDERAIS AGROPECUÁRIOS	24
7.1	Quadro de fiscais federais agropecuários nos últimos 14 anos	25
8	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	30
	REFERÊNCIAS	31
	ANEXO A – AUDITORES INGRESSADOS NO MAPA ENTRE 2010 E 2025.....	36
	ANEXO B – AUDITORES APOSENTADOS NO MAPA ENTRE 2010 E 2025.....	37

1 INTRODUÇÃO

A fiscalização agropecuária federal no Brasil é exercida pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), por meio dos Auditores Fiscais Federais Agropecuários. Esses profissionais têm um papel fundamental na inspeção e controle sanitário de produtos de origem animal e vegetal, atuando em diversos pontos da cadeia produtiva, como indústrias, estabelecimentos de abate, fábricas de rações, portos, aeroportos e fronteiras. Além disso, são responsáveis por garantir que os produtos estejam de acordo com os padrões exigidos pela legislação, para o consumo interno e para a exportação.

Nos últimos anos, o setor enfrenta um cenário preocupante. O número de fiscais tem diminuído de forma significativa, enquanto a produção agropecuária brasileira segue em crescimento. Isso gera um descompasso entre a capacidade de fiscalização e a demanda real por inspeções. Muitos estados operam com equipes reduzidas, podendo comprometer o alcance das ações fiscalizatórias, aumentando o risco de falhas no controle sanitário.

A presença da fiscalização oficial é essencial não apenas para assegurar a qualidade e a segurança dos alimentos que chegam à mesa dos brasileiros, mas também para proteger a imagem do país no comércio internacional. Embargos sanitários, perdas econômicas e crises de saúde pública podem ter origem em falhas de inspeção que poderiam ser evitadas com uma estrutura mais robusta.

Diante desse cenário, é cada vez mais urgente discutir a valorização da carreira dos fiscais agropecuários e a necessidade de investimentos em pessoal, infraestrutura e tecnologias que garantam a continuidade e a eficácia das ações de fiscalização.

O Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) é responsável pela regulamentação e fiscalização do setor de produtos destinados à alimentação animal. Portanto, para que estabelecimentos que fabricam, fracionam, exportam, importam e comercializam produtos como rações, suplementos, premixes, núcleos, alimentos para animais de companhia, ingredientes e aditivos operem de forma legal, é necessário que estejam registrados neste órgão.

O MAPA é estruturado em secretarias e departamentos que gerenciam diferentes setores do agronegócio nacional, incluindo o setor de Alimentação Animal. O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), subordinado à Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA), é responsável pela inspeção de produtos de origem animal destinados ao consumo humano e pela fiscalização de produtos para alimentação animal. As ações de inspeção e fiscalização são realizadas em todo o território brasileiro, com base na legislação vigente e com o apoio do Serviço de Inspeção Federal (SIF; MAPA, 2017a).

Portanto, com ênfase no setor de alimentação animal, objetivou-se investigar as dificuldades enfrentadas pelos Auditores Fiscais Federais Agropecuários nos últimos 14 anos, devido à diminuição do quadro de pessoal, resultante da falta de concursos públicos para a área, e à defasagem estrutural e de recursos no Ministério da Agricultura e Pecuária durante os últimos governos.

A metodologia adotada neste estudo consistiu, inicialmente, em uma pesquisa bibliográfica sobre temas relacionados às atividades de auditoria fiscal no MAPA, análises de riscos em estabelecimentos e os desafios enfrentados pelo órgão em decorrência da escassez de profissionais especializados na área. Complementarmente, foi realizada uma pesquisa documental para a obtenção de dados secundários, utilizando o site oficial do MAPA como principal fonte de informações e, de dados disponibilizados pelo Governo Federal do quadro de funcionários atuando como Auditores Fiscais Federais Agropecuários nos anos de 2010 a 2025.

2 BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

A implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) é essencial para garantir a qualidade e a segurança dos produtos agropecuários, sobretudo no setor de alimentação animal. No entanto, esse processo não depende apenas do comprometimento das empresas, mas também de uma fiscalização eficiente por parte do Estado. Nesse contexto, surgem diversos desafios enfrentados pelos auditores fiscais federais agropecuários, como o número reduzido de profissionais, fruto da escassez de concursos públicos entre 2010 e 2024, e as dificuldades logísticas em regiões de difícil acesso. Além disso, a infraestrutura limitada e a constante atualização das normas técnicas exigem preparo contínuo por parte dos fiscais, que muitas vezes atuam com recursos insuficientes.

Todo estabelecimento que produz alimentos deve seguir rigorosamente as exigências e padrões estabelecidos pela legislação vigente, com base nas Boas Práticas de Fabricação (BPF). Esses procedimentos englobam aspectos higiênicos, sanitários e operacionais em todas as etapas da produção, desde a obtenção de ingredientes e matérias-primas até a distribuição do produto final, com o objetivo de assegurar a qualidade, a conformidade e a segurança dos produtos destinados à alimentação animal (MAPA, 2007).

Para obter o registro, o estabelecimento deve atender as exigências contidas na Instrução Normativa nº 15/2009 (MAPA, 2009a), que estabelece os critérios e procedimentos para a normatização de estabelecimentos e produtos destinados à alimentação animal. Um dos requisitos é a entrega de um Manual de Boas Práticas de Fabricação, elaborado pela própria empresa, que descreva detalhadamente os procedimentos a serem realizados no local, com embasamento científico para cada método. Esse manual deve atender às exigências da Instrução Normativa nº 04/2007 (MAPA, 2007) que define os procedimentos básicos de higiene e os Procedimentos Operacionais Padrões (POP).

Pires (2024) lista, além da IN nº 15/2009 e nº 04/2007, mais oito das principais legislações que regem a fabricação de produtos para a alimentação animal, enfatizando que se as empresas não estiverem em conformidade com esses regulamentos, poderão sofrer sanções administrativas, como advertência, multa, condenação do produto e suspensão ou cassação de registro, de cadastro ou de credenciamento. A autora descreve os tipos de fiscalizações que irão ocorrer, que podem estar relacionados com apuração de denúncias; investigação de violação do Plano nacional de controle de resíduos e contaminantes; cumprimento do Plano nacional de coleta de amostras; auditoria de Boas práticas de fabricação; auditorias para concessão de autorização para exportação; e registros de estabelecimento, suas renovações e alterações.

Dessa forma, a fiscalização não se resume apenas à verificação de documentos ou conformidades, mas também envolve uma avaliação técnica detalhada do Manual de Boas Práticas de Fabricação. Essa fiscalização sensível e técnica é essencial para assegurar que os estabelecimentos sigam rigorosamente os procedimentos higiênico-sanitários, operacionais e de controle de riscos, como a implementação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

A adoção das BPF pelas empresas, além de garantir a segurança alimentar, traz outros benefícios, como a redução de custos relacionados ao recolhimento de produtos contaminados ou danificados, maior satisfação do consumidor e o cumprimento das exigências legais, assegurando que a empresa melhore sua relação com o mercado, destacando-se de forma positiva (Peres, 2014).

Os sistemas de gestão de segurança alimentar devem ser projetados para controlar todo o processo produtivo, com base em princípios preventivos, como a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), apoiados por programas de pré-requisitos, como as Boas Práticas de Fabricação (BPF). O objetivo é adotar medidas que garantam o controle eficaz dos riscos de contaminação em cada etapa da produção (Capiotto; Lourenzani, 2010), levando em conta a frequência de ocorrência do perigo no produto final e sua gravidade para a espécie alvo.

A implementação adequada de um Manual de Boas Práticas de Fabricação pode prevenir riscos associados à produção de alimentos, dessa forma, o manual deve ser seguido por toda a equipe do estabelecimento, especialmente pelos responsáveis pela manipulação dos alimentos (Peres, 2014), cabendo ao fiscal federal essa verificação *in loco*.

Além dos requisitos básicos de higiene e sanidade, os POPs devem detalhar os materiais e equipamentos necessários para a realização das operações, além de especificar a metodologia, frequência, monitoramento, verificação, ações corretivas e registro, bem como os responsáveis pela execução das tarefas. As ações corretivas devem abordar o produto, a restauração das condições sanitárias e as medidas preventivas. Esses procedimentos precisam ser aprovados, sendo datados e assinados pela direção da empresa e pelo responsável pela qualidade, além disso, devem ser revisados ao menos uma vez por ano ou sempre que houver alterações nos procedimentos operacionais (MAPA, 2007).

É importante destacar que a empresa pode implementar quantos POP considerar necessários. Contudo, de acordo com a legislação vigente (MAPA, 2007), é obrigatório que esses POPs abranjam, no mínimo, áreas como: qualificação de fornecedores e controle de matérias-primas e embalagens; limpeza e higienização de instalações, equipamentos e utensílios; higiene e saúde dos funcionários; potabilidade da água e higienização de

reservatórios; prevenção de contaminação cruzada; manutenção e calibração de equipamentos e instrumentos; controle integrado de pragas; gestão de resíduos e efluentes; e a implementação de um programa de rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall).

Nesse contexto, a fiscalização das BPF, vai além da simples verificação de conformidades: ela exige sensibilidade, conhecimento técnico, análise de documentações, visitas *in loco* e, portanto, estrutura adequada para que o trabalho seja realizado com eficácia. Reconhecer essas dificuldades é fundamental para entender os limites enfrentados pela fiscalização e, assim, propor melhorias que fortaleçam todo o sistema de controle sanitário e de qualidade dos produtos.

3 PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

Os Procedimentos Operacionais Padrões (POPs) são instrumentos fundamentais para garantir a padronização e a conformidade das rotinas higiênico-sanitárias em estabelecimentos sujeitos à fiscalização do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Eles descrevem, de forma clara e sistematizada, cada etapa do processo produtivo, assegurando que todas as atividades sejam realizadas de maneira uniforme, segura e dentro dos parâmetros legais.

A verificação da implementação e do cumprimento efetivo desses procedimentos é responsabilidade dos auditores fiscais, que precisam estar atentos, pois muitos estabelecimentos elaboram POP's apenas para atender às exigências documentais, sem que as rotinas descritas sejam realmente aplicadas no dia a dia. Portanto, garantir que as empresas estejam de fato seguindo os POP's está diretamente ligado à capacidade do MAPA de acompanhar e verificar sua aplicação prática, o que exige investimentos em estrutura, tecnologia e na valorização do corpo técnico responsável por essa fiscalização.

Segundo a Instrução Normativa nº 4/2007 (MAPA, 2007), os procedimentos operacionais padrões (POPs) devem estar anexados ao manual de procedimentos de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento em questão e os funcionários devem ter fácil acesso a eles.

O POP para qualificação de fornecedores e controle de matérias-primas e embalagens tem como objetivo assegurar que os fornecedores atendam aos requisitos de qualidade e segurança, além de garantir o controle rigoroso desses insumos. Isso é fundamental para evitar que ingredientes e embalagens contaminem as rações, colocando em risco a saúde dos animais.

A limpeza e higienização de instalações, equipamentos e utensílios visam manter esses elementos limpos e desinfetados, conforme normas sanitárias, prevenindo a contaminação dos alimentos. Complementarmente, o POP relacionado à higiene e saúde dos trabalhadores garante que todos sigam boas práticas de higiene pessoal e estejam em condições adequadas de saúde, reduzindo o risco de transmissão de doenças durante o processo produtivo, por isso é importante que a empresa tenha um cronograma de treinamento dos funcionários.

O POP de potabilidade da água e higienização dos reservatórios tem como foco garantir que a água utilizada seja potável e que os reservatórios passem por higienizações periódicas, prevenindo contaminações.

A prevenção da contaminação cruzada trata do risco de contaminação entre diferentes produtos durante a produção, seja por contato com ingredientes, superfícies, equipamentos, ambientes ou pessoas contaminadas, o que pode comprometer a inocuidade dos alimentos (SDA, 2024).

No POP de manutenção e calibração de equipamentos e instrumentos destaca-se a importância de realizar manutenções preventivas e calibrações frequentes para garantir precisão nos processos, evitar falhas e assegurar a qualidade do produto final.

No controle integrado de pragas, é necessário adotar medidas preventivas e corretivas eficazes, visando manter as instalações livres de pragas que possam comprometer a segurança dos alimentos. Essas ações devem ser documentadas e podem ser executadas pela própria empresa ou por prestadores de serviço especializados.

O controle de resíduos e efluentes reforça a necessidade de um gerenciamento adequado para garantir o descarte seguro e em conformidade com normas ambientais, contribuindo para a sustentabilidade e a proteção do meio ambiente.

Por fim, o programa de rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall) envolve a implementação de sistemas que possibilitem rastrear os produtos ao longo de toda a cadeia produtiva. Essa prática permite identificar e recolher rapidamente itens que apresentem riscos à segurança alimentar, minimizando os impactos ao consumidor.

4 ANÁLISE DE RISCO DE ESTABELECIMENTOS

No caso de fiscalização de fábricas que produzem alimentos para consumo animal, devido à vasta quantidade de estabelecimentos distribuídos pelo país, torna-se inviável realizar fiscalização constante em todos eles. Para otimizar esse processo, foi desenvolvida a fiscalização baseada em risco. Com essa abordagem, o planejamento das atividades de inspeção é ajustado conforme o risco que cada estabelecimento representa, levando em conta seu processo produtivo, os produtos que fabrica e o cumprimento das legislações vigentes (Borges *et al.*, 2019).

A análise do risco total do estabelecimento (RE) é feita somando o risco intrínseco (RI) e o risco regulatório (RR). O RI (MAPA, 2020a, anexo IV-A) considera a criticidade e complexidade dos produtos fabricados, de modo que, quanto maior a produção, maior o risco de contaminação e o RR (MAPA, 2020a, anexo IV-C) avalia o risco de o estabelecimento não cumprir as normas legais (Figura 1). Após avaliar cada aspecto nos formulários, realiza-se o cálculo do risco do estabelecimento, que determinará a frequência mínima das inspeções no período.

O cálculo do risco intrínseco (RI) é feito com base nas informações coletadas no formulário, atribuindo-se um ponto para cada produto do tipo 1, quatro pontos para o tipo 2, seis pontos para o tipo 3 e oito pontos para o tipo 4. Em seguida, os demais parâmetros são calculados, aplicando-se os pesos indicados no manual (Borges *et al.*, 2019). Após o somatório final, o estabelecimento é classificado conforme a pontuação obtida (Tabela 1).

Tabela 1 – Determinação do risco intrínseco do estabelecimento

Resultado	Classificação do estabelecimento
≤ 50	A
51 – 68	B
69 – 84	C
85 – 103	D
≥ 104	E

Fonte: Borges *et al.* (2019).

Figura 1 – Questionário de caracterização de risco intrínseco e regulatório

Anexo IV-A: Questionário caracterização de risco INTRÍNSECO - Fabricantes/fracionadores - área de alimentação animal		RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO REGULATÓRIO ANEXO AO TF-BPF / /	
ESTABELECIMENTO: REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA Nº: ANEXO AO TERMO DE FISCALIZAÇÃO (BPF) Nº:		1. Durante fiscalização houve adoção de medida cautelar de interdição com ou sem apreensão pelos seguintes motivos:	
Número de linhas de produção Orientação: 1) Declarar número de linhas de produção, explicando o que é elaborado em cada uma - alternativamente entregar fluxograma acompanhado de descritivo. VOLUME DE PRODUÇÃO Declarar o total de produtos elaborados no último ano: ou anexar o relatório de produção anual a este questionário. Orientação: 2) Considerar somatório de todos os produtos elaborados; 2) Considerar o total de produtos elaborados no último ano. ☐ Somatório anual até 1000 ton ☐ Somatório anual 1000 a 10.000ton ☐ Somatório anual de 10.000 até 35.000ton ☐ Somatório anual acima de 35.000ton		Marque S (SIM) ou N (NÃO) GRAU	
TIPOS E QUANTIDADES DE CATEGORIAS DOS PRODUTOS ELABORADOS Orientação: Considerar fabricação ou fracionamento		1.1 ☐ Descumprir interdição (2) 1.2 ☐ Por subtrair, substituir, remover ou comercializar produtos apreendidos pela fiscalização (2) 1.3 ☐ Operar estabelecimento em condições inadequadas de conservação e higiene (2) 1.4 ☐ Por ter em estoque ou utilizar matéria-prima ou produtos proibidos por legislação específica; cuja detecção se deu durante fiscalização (2) 1.5 ☐ Por ter em estoque ou utilizar medicamento sem autorização do MAPA – detecção feita em fiscalização (2) 1.6 ☐ Não cumprir com as providências previstas em planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações - relativos a deficiências sanitárias (2) 1.7 ☐ Por não implementar efetivamente as Boas Práticas de Fabricação, isolada ou cumulativamente, nos seguintes itens: a. Evidências de descumprimento à grade de sensibilidade b. Evidências de utilização de substâncias não contemplada na grade de sensibilidade c. Deficiência de monitoramento de parâmetros de processos relacionados à segurança dos produtos (quer por ausência de equipamento de medição, quer por falta de calibração ou por inexistência de registros) d. Utilizar processos de limpeza não validados (quer por tipo de material, quer por quantidade utilizada) tanto de linha quanto de caminhões e. Registros não auditáveis do cumprimento da sequência de produção. f. Evidências ou vestígios de pragas durante a verificação oficial g. Não manter registros auditáveis da recepção de matérias-primas, ingredientes e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino, sendo incapaz de realizar rastreabilidade 1.8 ☐ Não executar análises de controle de qualidade como forma de monitorar a produção e garantir padrões de identidade, qualidade e segurança dos produtos acabados destinados à alimentação animal. (2)	
INFORMAR SE ELABORA ALGUM PRODUTO DO TIPO 1 a. ☐ Alimentos completos, específicos ou coadjuvantes b. ☐ Rações c. ☐ Concentrados d. ☐ Suplementos e. ☐ Ingredientes de origem vegetal, à exceção daqueles mencionados no TIPO 2 e 4			
INFORMAR SE ELABORA ALGUM PRODUTO DO TIPO 2 a. ☐ Núcleos b. ☐ Ingredientes de origem vegetal, farelos c. ☐ Premixes d. ☐ Aditivos tecnológicos, à exceção daqueles mencionados no TIPO4 e. ☐ Aditivos sensoriais, à exceção daqueles mencionados no TIPO3			
INFORMAR SE ELABORA ALGUM PRODUTO DO TIPO 3 a. ☐ Coprodutos b. ☐ Ingredientes de origem mineral, à exceção dos mencionados no TIPO 4 c. ☐ Aditivos nutricionais - aminoácidos e vitaminas d. ☐ Aditivos sensoriais, à base de vísceras organolépticas			
INFORMAR SE ELABORA ALGUM PRODUTO DO TIPO 4 a. ☐ Aditivos zootécnicos b. ☐ Ingredientes de origem vegetal – polpa cítrica c. ☐ Ingredientes de origem animal d. ☐ Ingredientes de origem vegetal obtidos como subprodutos da produção de biocombustíveis (Ex: DGS, DGGs, glicerol, etc.) e. ☐ Ingredientes de origem vegetal obtidos a partir da fermentação microbiana (Ex: leveduras) f. ☐ Ingredientes de origem mineral com processamento térmico (Ex: cal, bentonita) g. ☐ Aditivos tecnológicos, adsorventes de micotoxinas à base de parede celular h. ☐ Aditivos nutricionais, à exceção daqueles mencionados no TIPO3			
ELABORA PRODUTOS PARA ANIMAIS DE PRODUÇÃO ☐ SIM ☐ NÃO ☐ FABRICANTE DE INGREDIENTE E/OU ADITIVOS			
QUANTIDADES DE ESPÉCIES E ESPÉCIES PARA AS QUAIS PRODUZ ☐ aves de produção ☐ suínos ☐ ruminantes ☐ peixes e outros animais aquáticos de produção ☐ equídeos e outras espécies ☐ TODAS AS ESPÉCIES (fabricação ou fracionamento de ingredientes e aditivos)			
USO DE MELHORADORES DE DESEMPENHO ANTIMICROBIANOS, BETA AGONISTAS E ANTICOCIDIANOS ☐ SIM ☐ NÃO			
AUTORIZAÇÃO PARA USO DE MEDICAMENTOS ☐ SIM. Apenas homeopáticos ☐ SIM. Autorização para uso de Premixes, núcleos e concentrados medicados ☐ SIM. Autorização para uso de medicamentos ☐ NÃO			
COMPLEXIDADE DO PROCESSO PRODUTIVO Indicar os tipos de processos que realiza: MARCAR O ITEM SE REALIZAR PELO MENOS UMA DAS ATIVIDADES DE CADA GRAU DE COMPLEXIDADE Moagem, seleção, limpeza, fracionamento e/ou processamentos físicos simples (trituração, brunimento, prensagem, embolamento, etc.) e/ou processo térmico simples (coção, desidratação etc.). ☐ COMPLEXIDADE 1 Dosagem e homogeneização (de sólidos ou líquidos) ☐ COMPLEXIDADE 2 Outros processamentos físicos (filtração, ultrafiltração, atomização, micronização, centrifugação, aspersão, peletização quando não precedida de condicionamento, etc.). ☐ COMPLEXIDADE 3 Processamentos térmicos (secagem, tostagem, peletização quando precedida de condicionamento, expansão, extrusão, fervura, cozimento em estufas etc.). ☐ COMPLEXIDADE 4 Outros processamentos térmicos (pasteurização, coção em digestores, esterilização, autoclavagem, etc.). ☐ COMPLEXIDADE 5 Processamentos químicos ou enzimáticos (solvolização, floculação, hidrólise ácida, transesterificação (para produção de glicerina), extração química, ou enzimática, degomagem enzimática ou química, desacidificação, dessoventização, etc.), e biológicos (fermentação, de superfície ou submersa, multiplicação celular, extração, outros métodos de obtenção de ácidos, aminoácidos, vitaminas ou enzimas, etc.). ☐ COMPLEXIDADE 6 Recebe e/ou processa matéria-prima de origem animal ☐ COMPLEXIDADE 7 ☐ Outros processos não descritos nos itens acima. Descrever:			
Observações:			
Responsável pelas informações/ cargo:			
Data:			
2. Durante fiscalização houve adoção de medida cautelar de apreensão pelos seguintes motivos:		2.1 ☐ Por adquirir ou utilizar matéria-prima ou produto não registrado ou não indicado para alimentação animal – detecção feita em fiscalização (1) 2.2 ☐ Por ter em estoque ou utilizar matéria-prima ou produto não indicado para a espécie/categoria animal – detecção feita em fiscalização (1) 2.3 ☐ Ter em estoque ou utilizar produtos oriundos de estabelecimentos sem registro na fabricação de outros produtos destinados à alimentação animal (1) 2.4 ☐ Ter em estoque ou utilizar produtos vencidos na fabricação de outros produtos destinados à alimentação animal (1) 2.5 ☐ Por fabricar produto em desacordo com a composição registrada ou declarada – detecção feita em fiscalização, sem auxílio de análise laboratorial (1)	

Fonte: MAPA (2020a, anexo IV–A e IV–C).

Em relação ao risco regulatório (RR), todas as empresas começam com esse risco zerado no início de suas atividades. Após a primeira fiscalização ele é determinado por meio de um formulário (Figura 1), essa avaliação leva em conta fatores como conformidade com a legislação, histórico da empresa, e outros critérios definidos pelo MAPA. Com base nessa avaliação, a empresa recebe uma classificação que a posiciona em diferentes graus de risco regulatório, que são definidos conforme os critérios adotados no formulário.

Os graus mais comuns são 1 ou 2, considerados os níveis de maior risco, e, portanto, as empresas classificadas nesses graus terão uma maior frequência de fiscalizações, para garantir que ela esteja em conformidade com as regulamentações do setor. Assim, os graus 1 e 2 indicam que a empresa possui algum tipo de irregularidade ou maior vulnerabilidade a riscos, o que justifica a intensificação das fiscalizações, podendo, por exemplo, passar a frequência de

24 meses para 18 meses (Borges *et al.*, 2019). Se o estabelecimento continuar infringindo as normas, a frequência das fiscalizações pode ser reduzida para menos de 12 meses. É importante destacar que todas as empresas recém-registradas devem ser auditadas seis meses após a concessão do registro, independentemente da pontuação obtida para o RI.

5 CASOS DE CONTAMINAÇÃO EM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

O setor brasileiro de produtos de origem animal esteve no centro de diversos episódios que evidenciaram vulnerabilidades nos sistemas de controle e fiscalização sanitária. Esses casos, amplamente divulgados pela imprensa e por órgãos oficiais, mostram que falhas na aplicação de procedimentos de inspeção, no monitoramento microbiológico e na rastreabilidade podem resultar em consequências graves, como riscos à saúde pública, restrições comerciais internacionais, prejuízos econômicos e danos à reputação do país no mercado global.

A análise de ocorrências reais revela não apenas eventos isolados, mas padrões recorrentes de contaminação e não conformidades. Esses padrões indicam a necessidade de fortalecer as ações de vigilância, implementar medidas preventivas mais rigorosas e promover maior integração entre produtores, indústrias e autoridades sanitárias. Ao examinar esses casos, torna-se possível compreender como a atuação do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e a adesão efetiva às Boas Práticas de Fabricação (BPF) podem reduzir significativamente a incidência de falhas, mitigando impactos negativos e preservando a credibilidade do produto brasileiro no mercado internacional.

5.1 Operação “Carne Fraca”

A Operação Carne Fraca, deflagrada em março de 2017, revelou esquema de mais de 30 empresas envolvendo fraude, propinas a auditores fiscais e liberação de carne imprópria por meio da adulteração de laudos (Linear Comunicação, 2017).

O caso resultou na suspensão temporária das exportações de carnes para diversos países (Haidar, 2017; MAPA, 2017b), gerando grande repercussão internacional, impactando negativamente na credibilidade do setor brasileiro de produtos de origem animal. De acordo com Moreno (2019), o Brasil reduziu as exportações de 535 milhões de quilogramas (março de 2017) para 440 milhões de quilogramas (abril de 2017), voltando a se recuperar em março de 2018, com exportação de 557 milhões de quilogramas.

5.2 Contaminação de carne de frango com *Salmonella*

Em 2018 a União Europeia (UE) proibiu importação de carne de frango de 20 frigoríficos brasileiros, fundamentada em contaminação por *Salmonella pullorum*, o documento

informava que o Brasil havia sido notificado sobre o problema desde março de 2017, porém as medidas corretivas necessárias para sanar as deficiências identificadas não haviam sido tomadas, portanto, os produtos poderiam constituir risco à saúde pública (Agência Brasil, 2018).

A Sociedade Nacional de Agricultura detectou queda de 38% nas importações pela UE no primeiro semestre de 2018, entretanto, o Sistema de alerta rápido para alimentos e rações (RASFF) da UE ainda estava detectando rejeições nas cargas de frango congelado, relacionado à presença de *Salmonella*, apesar da taxa de rejeição ter caído 96% após a suspensão da importação de 20 plantas frigoríficas brasileiras (SNA, 2018).

Em fevereiro de 2019 a gerência geral de inspeção e fiscalização sanitária publicou a Resolução nº. 389 (Brasil, 2019) proibindo a distribuição e comercialização, em todo território nacional, de diversos lotes de carne de frango, marca Perdigão, resultando no recolhimento de centenas de toneladas de carne de frango no Brasil por suspeita de contaminação por *Salmonella enteritidis* (Anvisa, 2022).

5.3 Surto de doenças transmitidas por alimentos

Gonçalves, Barberini e Furtado (2022) ao realizarem um estudo epidemiológico acerca dos surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil entre 2008 e 2018, detectando registros de 7.543 ocorrências de surtos, com exposição de 696.148 pessoas, das quais 130.923 ficaram doentes e 17.801 precisaram ser hospitalizadas, com 125 óbitos. Segundo os autores esses surtos ocorreram com maior frequência nas regiões Sudeste (41%), Nordeste (23%) e Sul (21%), entretanto acreditam que as maiores ocorrências devem ser na região Nordeste, devido às temperaturas ambientes mais altas, porém não são notificadas.

Existe uma certa dificuldade em detectar a fonte responsável pela contaminação, pois os alimentos teriam que ser apreendidos rapidamente, no local de consumo e de onde vieram, para que o patógeno alimentar fosse identificado, dessa forma, na maior parte dos surtos os alimentos incriminados não foram identificados (59,7%), porém em outros foram alimentos mistos (25,5%), água (21,2%), múltiplos alimentos (10,7%), leite e derivados (7,9%), ovos e produtos à base de ovos (5,6%), carne bovina *in natura* (5,4%), carne de aves *in natura* (4,0%), pescados e frutos do mar (2,1%), frutas e produtos de frutas (2,1%), entre outros (Gonçalves; Barberini; Furtado, 2022).

Gonçalves, Barberini e Furtado (2022) detectaram que os surtos ocorriam com maior frequência nas residências (36,9%) e restaurantes (15,8%), sendo os principais agentes etiológicos:

- a) *Escherichia coli* (25,6 %), que, de acordo Gyles (2007), tem como principais alimentos envolvidos em contaminações a carne, salsicha, leite cru, queijo, alface, melão, rabanete e água;
- b) *Salmonella spp.* (20,4 %), cujos principais alimentos envolvidos, segundo Cangemi (2011) são carnes bovina, suína e de aves, ovos e leite; e
- c) *Staphylococcus aureus* (17,1 %), onde os principais alimentos contaminados conforme Forsythe (2013) são carnes de bovinos, frangos e peixes, principalmente fatiadas, produtos lácteos como leite, queijos e coalhadas, molhos para saladas, cogumelos, enlatados, presunto, salame, produtos de panificação e cremes de ovos.

5.4 Presença de *Listeria monocytogenes* em produtos prontos para consumo

A IN nº. 9 de 08 de abril de 2009 (MAPA, 2009b) institui os procedimentos de controle de *Listeria monocytogenes* em produtos de origem animal prontos para consumo, exigência que surgiu em resposta a surtos que ocorreram a partir da década de 80, principalmente na América do Norte (Fontoura, 2006).

Pianta *et al.* (2008) listam diversos casos de listeriose tendo como veículo de transmissão o leite e seus derivados, ocorridos de 1949 a 1997 em diversos locais como Alemanha, França, Los Angeles, Vaud (Suíça), Illinois, entre outros. Os autores analisaram 161 amostras de queijos comercializados em diversos pontos de venda no Rio Grande do Sul entre 2003 e 2006, e detectaram 12 com contaminação por microrganismos do gênero *Listeria*.

Duarte *et al.* (2005) analisaram 127 amostras de queijo coalho de estabelecimentos no estado de Pernambuco e detectaram 12 positivas para *Listeria* e 7 contaminadas com *Salmonella*. Os autores concluíram que o consumo do queijo poderia representar um risco a saúde dos consumidores devido à presença de bactérias patogênicas como *Salmonella sp.* e *L. monocytogenes*, capazes de causar enfermidade grave no homem.

Verifica-se também ocorrências de *Listeria monocytogenes* em produtos cárneos Figueiredo (2015) relatam casos nos estados do Rio de Janeiro, São Paulo e Porto Alegre nos anos de 1999 a 2009, em salame, presunto e apresuntado. A autora analisando 90 amostras de presunto suíno e 90 de peito de peru fatiados, comercializados em supermercados de Salvador,

observaram a ocorrência de *L. monocytogenes* em 2,2% das amostras de presunto e 3,3% das amostras de peito de peru.

Mantilla *et al.* (2007) verificaram que de 30 amostras de carne bovina moída crua comercializadas em Niterói-RJ, em supermercados e açougues, 15 (50%) apresentaram contaminação por *Listeria* spp., sendo duas (6,7%) positivas para *L. monocytogenes*.

Andrade *et al.* (2014), em diferentes estabelecimentos comerciais no Distrito Federal, isolaram, de 127 amostras de salsichas do tipo *hot dog*, 26 cepas de *Listeria* spp., sendo 18 de *L. innocua* e oito de *L. monocytogenes*. De 35 amostras de carne bovina moída crua, os autores isolaram 16 cepas de *Listeria* spp., sendo 12 de *L. innocua* e quatro de *L. monocytogenes*.

5.5 Antimicrobianos na produção animal e resistência bacteriana

Andreotti e Nicodemo (2004) questionavam há 21 anos atrás, o impacto do uso excessivo de antimicrobianos no desenvolvimento de resistência bacteriana e do seu impacto no tratamento de doenças em humanos, uma vez que a evolução da resistência bacteriana aos antibióticos está relacionada com o aumento do uso dessas drogas em hospitais e na produção animal.

De acordo com a coordenadora do Programa de Saúde do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor, Ana Navarrete, os antimicrobianos fornecidos aos animais atuam em algumas espécies de bactérias, permitindo a multiplicação das bactérias resistentes que serão eliminadas via dejetos, se espalhando e contaminando solo, água e plantas, dessa forma, chegam às pessoas não só através do consumo de carne, mas também de água ou vegetais (Ueno, 2023).

Quando se trata de produção animal, Ana Navarrete afirma que “é preciso avançar na proibição e fiscalização do uso rotineiro de antibióticos e restrição do uso preventivo a tratamentos excepcionais de animais individuais. Além disso, os antimicrobianos não podem mais ser aplicados para compensar as más práticas de higiene na pecuária” (Ueno, 2023).

Com a globalização, não só o transporte de pessoas é rápido, como de alimentos, portanto, casos de resistência da bactéria *E. coli* encontrada em suínos e em pessoas hospitalizadas na China em 2015, acendeu um alerta no mundo. Autores analisando focos de resistência microbiana em animais destinados à alimentação humana, principalmente bovinos, porcos e frangos, detectaram no sul do Brasil, leste da Turquia, arredores da Cidade do México e Johannesburg (África do Sul), com percentual acima de 50% de amostras de microrganismos resistentes a determinados antibióticos (Alvim, 2019).

6 ATUAÇÃO DOS AUDITORES FISCAIS FEDERAIS AGROPECUÁRIOS

Embora a fiscalização de estabelecimentos produtores de rações e alimentos para animais seja uma das funções mais conhecidas dos Auditores Fiscais Federais Agropecuários (AFFAs), a abrangência de suas atribuições vai muito além desse segmento. Trata-se de uma carreira estratégica para a defesa sanitária, o controle de qualidade e a garantia da conformidade legal em toda a cadeia agropecuária nacional. A lei 10.883 de 16 de junho de 2004 descreve 13 atribuições do cargo de AFFA (Brasil, 2004), das quais citamos (Anffa Sindical, 2025):

- a) inspeção de produtos de origem animal - atuam diretamente na inspeção industrial e sanitária de abatedouros e frigoríficos, conforme previsto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Decreto nº 9.013/2017). Essa atividade envolve a fiscalização ante e post mortem dos animais e a verificação das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos;
- b) vigilância agropecuária internacional - em portos, aeroportos e postos de fronteira, exercem um papel preventivo contra a entrada de pragas e doenças exóticas. Essa atuação é crucial para proteger o patrimônio agropecuário nacional e manter o país livre de enfermidades como febre aftosa, peste suína africana e influenza aviária;
- c) produtos de origem vegetal - inspecionam sementes, mudas, grãos, frutas, agrotóxicos, fertilizantes e substratos. A verificação abrange todas as etapas: produção, transporte, armazenamento e comercialização, com o objetivo de garantir a legalidade e qualidade dos produtos vegetais;
- d) certificação sanitária para exportação e importação – responsáveis pela emissão dos Certificados Sanitários Internacionais (CSI), fundamental para que os produtos agropecuários brasileiros atendam às exigências sanitárias de países importadores e mantenham sua competitividade no mercado global;
- e) medicamentos veterinários e insumos agropecuários - inclui o controle da produção e uso de medicamentos, vacinas e aditivos, prevenindo práticas que possam comprometer a saúde animal, humana e o meio ambiente;
- f) execução de programas sanitários oficiais - implementam e monitoram programas de controle e erradicação de doenças como brucelose, tuberculose, febre aftosa e outras zoonoses, envolvendo coleta de amostras, interdições sanitárias e ações de orientação junto aos produtores;

- g) auditoria e fiscalização em laboratórios e biotérios - inspecionam laboratórios credenciados e biotérios, assegurando práticas compatíveis com a biossegurança, rastreabilidade e normas éticas na experimentação animal; e
- h) área de alimentação animal - emitindo autos de infração, realizando apreensões e interditando estabelecimentos ou produtos, ao identificar descumprimentos legais.

Portanto, salienta-se que o trabalho desses profissionais é essencial não apenas para a manutenção da saúde animal e vegetal, mas também para a segurança alimentar, a proteção ambiental e a credibilidade comercial do Brasil no cenário internacional.

7 DESAFIOS ENFRENTADOS PELOS FISCAIS FEDERAIS AGROPECUÁRIOS

Entre as dificuldades, a complexidade da legislação especialmente em relação ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), representa um desafio significativo para a fiscalização do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). A necessidade de interpretar e aplicar normas extensas e específicas, como o Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017 (MAPA, 2017c), demanda que os servidores dominem não apenas a legislação geral, mas também os programas de autocontrole e os protocolos técnicos, como os relacionados à inspeção ante e post mortem nos abatedouros.

Em função da constante redução do quadro de fiscais federais agropecuários, algumas alterações na legislação têm sido promovidas, como no decreto 10.468 de 18 de agosto de 2020 (MAPA, 2020b) que altera o decreto 9.013, esclarecendo a obrigação da presença do serviço oficial de inspeção nos estabelecimentos de abate, para realização das atividades de inspeção ante e post mortem, somente durante o abate, sendo as demais atividades do estabelecimento de abate, sujeitas a inspeção de “caráter periódico”, com frequência definida com base em risco (MAPA, 2020c), o mesmo que ocorre com as fiscalizações em fábricas de rações.

Considerando o crescente abate e exportação de carne bovina, sem avaliar os cenários de exportação de carnes suínas e de aves, Santos (2022) alertava que para acompanhar esse crescimento os fiscais federais agropecuários estavam trabalhando mais de 8 horas por dia, de domingo a domingo, inclusive em abates noturnos, com almoço estendido por três horas para obrigar o auditor a permanecer mais tempo no abatedouro. Além disso, o mesmo fiscal responsável por fiscalizar permanentemente o abate era responsável por fiscalizar, periodicamente, diversos outros estabelecimentos que realizavam atividades distintas do abate.

Analisando a fiscalização em fábricas que produzem alimentos para consumo animal, o fiscal teria que ter conhecimento de uma ampla legislação, como a Lei nº 6.198 de 26 de dezembro de 1974; decreto nº 12.031 de 29 de maio de 2024; Instrução Normativa nº 4 de 23 de fevereiro de 2007; Instrução Normativa nº 12 de 30 de novembro de 2004; Instrução Normativa nº 13 de 30 de novembro de 2004; Instrução Normativa nº 17 de 7 de abril de 2008 (Martins, 2025), entre outras. Isso enfatiza que a escassez de profissionais na área pode acarretar sérios prejuízos à fiscalização. Para mitigar essa sobrecarga é essencial ampliar os investimentos em recursos humanos e em tecnologias de inspeção.

A fiscalização agropecuária no Brasil enfrenta um cenário de desequilíbrio entre a capacidade operacional do Estado e a expansão do setor produtivo. De acordo com o Anffa

Sindical o número de Auditores Fiscais Federais Agropecuários (AFFAs) sofreu uma queda expressiva, em 2000 o quadro funcional contava com cerca de 4.040 auditores e em fevereiro de 2022, apenas com um pouco mais de 2.530 fiscais, representando uma redução de aproximadamente 37,4% (Ramalho, 2022). Essa redução decorre, principalmente, de aposentadorias sem reposição adequada por meio de concursos públicos.

O Serviço de Inspeção Federal (SIF), vinculado ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), é responsável por assegurar a qualidade de produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis destinados ao mercado interno e externo, bem como de produtos importados, garantindo a certificação sanitária e tecnológica conforme legislações nacionais e internacionais. Para que um produto receba o selo do SIF, ele passa por diversas etapas de fiscalização e inspeção, orientadas e coordenadas pelo DIPOA, assegurando a segurança alimentar e a conformidade com os padrões exigidos (MAPA, 2025).

Atualmente, o Brasil exporta seus produtos de origem animal para mais de 180 países (MAPA, 2025), reforçando a credibilidade do selo. O número de indústrias registradas para fabricação de produtos de origem animal, nas áreas de carnes e produtos cárneos, leite e produtos lácteos, mel e produtos apícolas, ovos e pescado e seus produtos derivados, sob inspeção do SIF aumentou significativamente, passando de 3.318 (DIPOA, 2020) para mais de 5.000 estabelecimentos (MAPA, 2025).

Essa disparidade evidencia que, enquanto o setor produtivo se expande, impulsionado pelo crescimento das exportações agropecuárias, que atingiram 49% de participação no total exportado pelo Brasil em 2024 (Notícias Agrícolas, 2024), a estrutura de fiscalização não acompanha o mesmo ritmo. A consequência direta é a sobrecarga de trabalho dos fiscais, que compromete a frequência e a abrangência das inspeções, além de aumentar o risco de falhas no controle sanitário.

7.1 Quadro de fiscais federais agropecuários nos últimos 14 anos

A deficiência de profissionais no Ministério da Agricultura, responsável pela fiscalização agropecuária, representa um grave entrave à segurança sanitária e à qualidade dos produtos brasileiros. Atualmente, há um déficit de cerca de 1.200 auditores fiscais federais agropecuários, além de previsão recente de 250 aposentadorias, sem contabilizar o aumento significativo das aposentadorias nos próximos anos (Macedo, 2025).

Portanto, de acordo com Macedo (2025), mesmo considerando a admissão das 200 novas vagas previstas pelo governo no concurso público de 2024, além da previsão de mais 200

futuras, o quantitativo continua insuficiente. Aliada a demanda de profissionais reduzida, outro aspecto importante a ser destacado, está relacionado com a falta de veículos, equipamentos e sistemas adequados para inspeções eficazes em todos os elos da cadeia produtiva, resultando em maior vulnerabilidade a falhas no controle sanitário.

O autor enfatiza que sem a devida recomposição e fortalecimento da carreira dos auditores fiscais federais, o Brasil fica exposto a riscos reputacionais, possíveis barreiras comerciais e, sobretudo, à distribuição de alimentos com menor segurança, o que pode comprometer a confiança do mercado internacional e a saúde da população.

Em conversas com Auditores Fiscais Federais Agropecuários do estado do Ceará, foi destacada uma das principais dificuldades enfrentadas: o número reduzido no quadro de funcionários no Ministério da Agricultura e Pecuária entre 2010 e 2024. Esse cenário decorreu da falta de concursos públicos direcionados à área, o que gerou uma sobrecarga de trabalho para os auditores. Com base na Lei nº 12.527/2012 (Lei de Acesso à Informação), foi solicitado ao Ministério da Agricultura e Pecuária um levantamento dos dados relativos ao quadro de funcionários nesse período, com foco no número de contratações e desligamentos de Auditores Fiscais Federais Agropecuários, por estado e por ano. A análise desses dados revelou que os desafios enfrentados pelos auditores estão diretamente relacionados à escassez de profissionais.

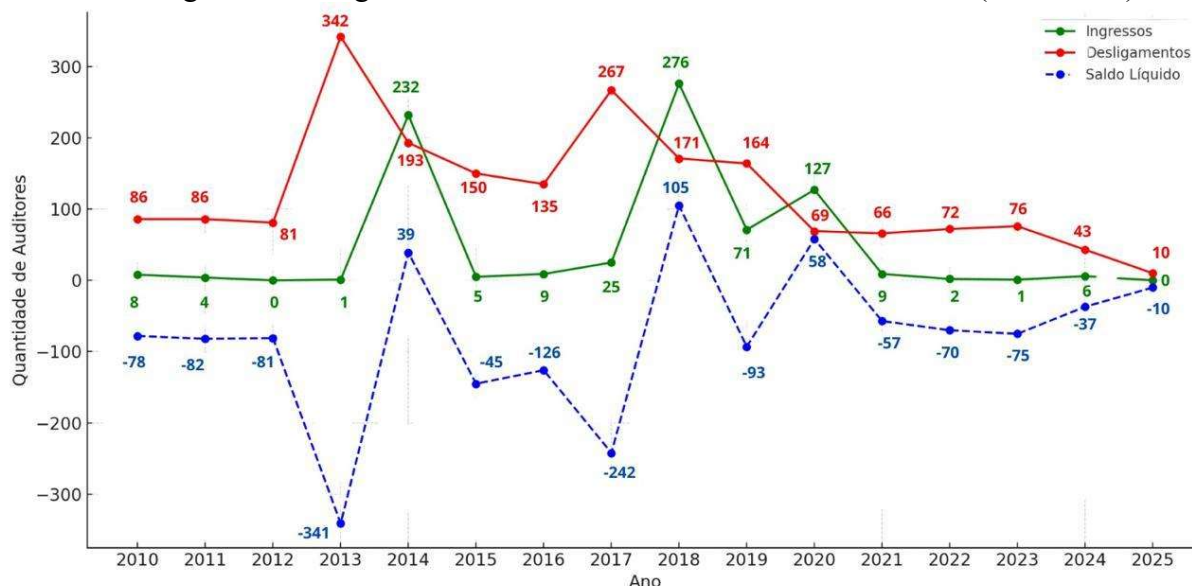
Entre 2010 e março de 2025 em todo o Brasil, de acordo com os dados obtidos pelo Serviço de informação ao Cidadão SIC/MAPA (Fala-BR, 2025) apenas 776 novos auditores ingressaram na carreira, enquanto 2.011 se desligaram, gerando um déficit líquido de 1.235 profissionais (Gráfico 1, Anexos A e B). Esse número não representa apenas um desequilíbrio quantitativo; trata-se da desestruturação progressiva da capacidade institucional do MAPA para cumprir funções essenciais de vigilância sanitária, inspeção de produtos de origem animal e vegetal, controle de fronteiras e garantia da qualidade dos alimentos consumidos pela população e exportados para o mundo.

Portanto, a fiscalização agropecuária federal brasileira enfrenta um dos períodos mais desafiadores de sua história recente. A análise dos dados oficiais revela um profundo descompasso entre o número de auditores fiscais que ingressaram no serviço público e aqueles que se desligaram, resultado da ausência sistemática de concursos públicos e da negligência na reposição de quadros técnicos altamente especializados.

É importante destacar que a maioria dos ingressos (Anexo A) ocorreu em dois momentos pontuais: 2014 (232 ingressos) e 2018 (276 ingressos). Esses picos se devem à realização de concursos públicos isolados, que, apesar de expressivos, não acompanharam a

curva ascendente de aposentadorias, especialmente em anos como 2013 (342 desligamentos), 2014 (193), 2017 (267), 2018 (171) e 2019 (164).

Gráfico 1 – Ingressos, desligamentos e saldo de auditores fiscais do MAPA (2010-2025)



Fonte: Elaborado pela autora a partir de dados disponibilizados pelo Governo Federal, segundo a lei de acesso à informação (Fala-BR, 2025; Anexos A e B).

Levando em consideração que o fiscal agropecuário exerce funções em portos, aeroportos, fronteiras, campos, empresas agropecuárias e agroindustriais, laboratórios, programas agropecuários e relações internacionais (Anffa Sindical, 2025) e analisando a produção animal no Brasil, o abate de animais no primeiro trimestre (IBGE, 2025) passou de 531.979 mil cabeças (2024) para 549.598 mil cabeças (2025), somando as demais produções, de acordo com dados de 2023 (IBGE, 2023), temos: 35.375.235 mil litros (leite); 4.994.992 e 250.348 mil dúzias (ovos de galinha e de codorna, respectivamente); 64.188.949 kg (mel de abelhas); 1.714.665 kg (casulos do bicho-da-seda) e 8.545.526 kg (lã).

Dessa forma, enfatizamos o quadro crítico de fiscais federais agropecuários e a necessidade de maior atenção do governo federal, pois, após 2021 a situação se agravou ainda mais, com ingresso até 2024 de apenas 18 auditores fiscais, segundo os registros (Gráfico 1) e além da questão quantitativa, os dados revelam desequilíbrios regionais alarmantes.

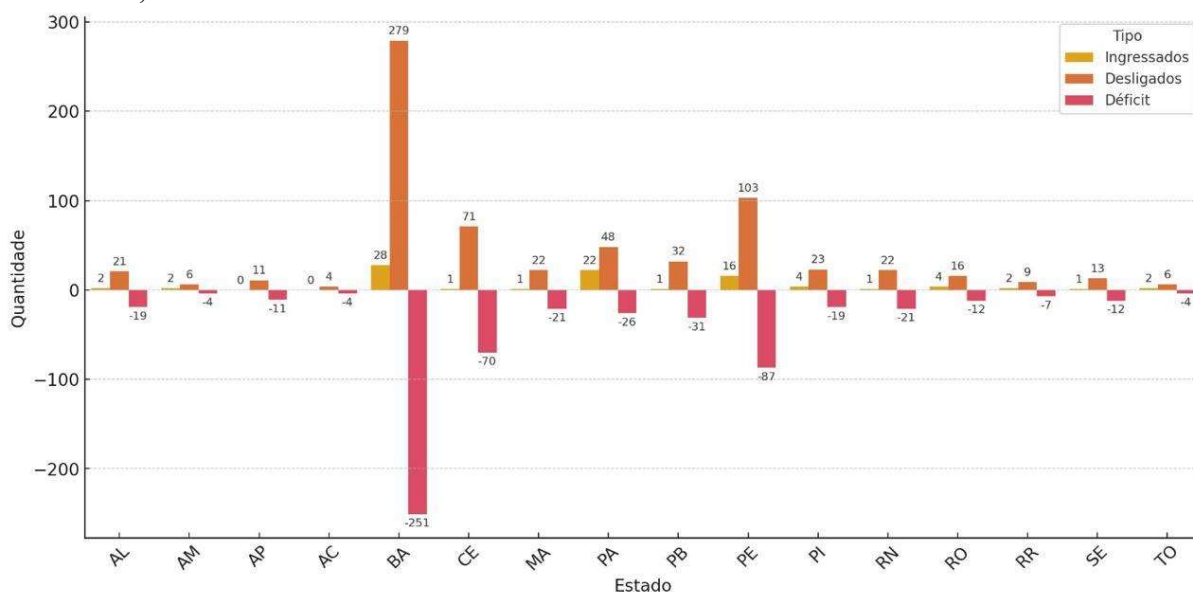
Avaliando o rebanho e a produção, de acordo com dados de 2023 (IBGE, 2024), os estados com maior efetivo bovino foram MT, PA, GO, MG e MS; as regiões com maior produção de leite foram a região sul (33,6%), sudeste (33,0%) e nordeste (17,8%); o maior efetivo de galináceos foi observado na região sul (48,4%) e sudeste (23,1%); os estados com maior efetivo de caprinos e ovinos foram Bahia (30,7% de caprinos e 23% de ovinos) e

Pernambuco (26,1% de caprinos e 16,9% de ovinos) e de suínos foram SC, PR e RS; a maior produção de mel foi registrada em RS, PI, PR, MG e CE; de piscicultura em SP, RO, MG, SC e PR; de carcinicultura no CE e RN e produção de ostras, vieiras e mexilhões, chamada malacocultura em SC.

Portanto, estados com relevância estratégica para o agronegócio nacional tem tido um efetivo de fiscais federais reduzido a cada ano, como, por exemplo, a Bahia que teve 279 auditores aposentados e somente 28 ingressos, um déficit de 251 auditores; São Paulo com déficit de 151 e Pernambuco de 87 (Gráfico 2 e 3). Quando avaliamos a região Norte e Nordeste, vários estados sofrem com situações críticas, pois tiveram várias aposentadorias e somente um ingresso como o Ceará (71 aposentadorias), Alagoas (21), Amazonas (6), Maranhão (22), Paraíba (32), Rio Grande do Norte (22) e Sergipe (13), demonstrando um colapso operacional em potencial.

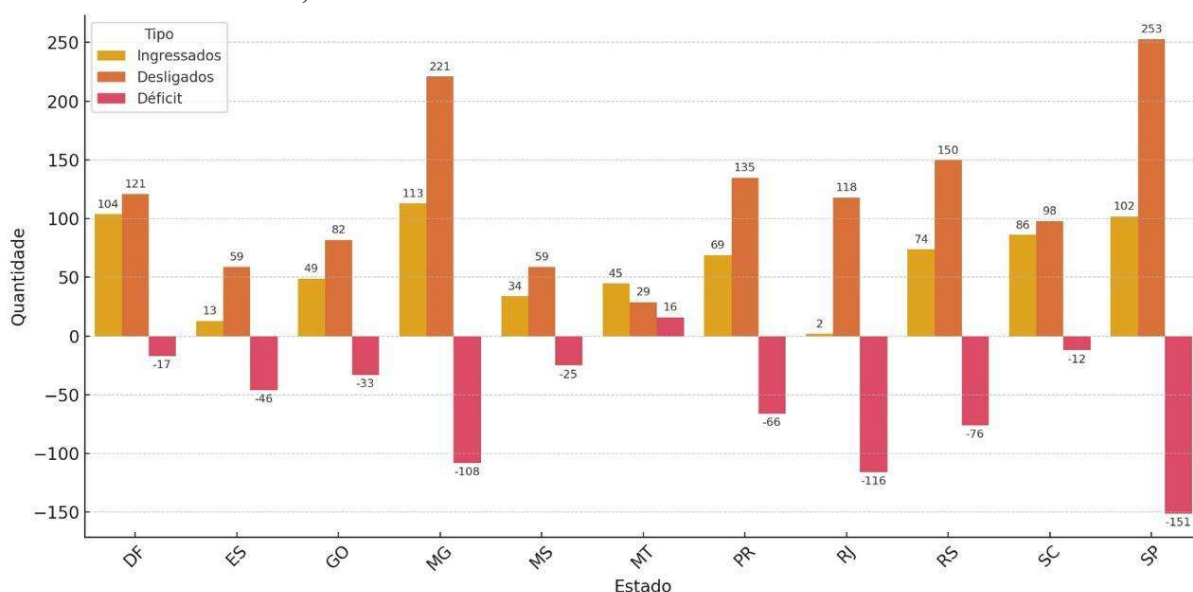
Esse déficit não se resume a uma estatística: ele revela o abandono de uma área vital para o funcionamento do setor agropecuário nacional. A escassez de auditores compromete funções estratégicas como a inspeção de alimentos, o controle sanitário em fronteiras, a vigilância contra pragas e doenças, além da liberação de produtos destinados à exportação. Com menos fiscais em campo, aumentam significativamente os riscos de falhas no sistema de defesa agropecuária, o que pode gerar crises internas de saúde pública e sanções comerciais internacionais (Siqueira Filho, 2024).

Gráfico 2 – Ingressos, desligamentos e déficit de auditores fiscais nos estados da região Norte e Nordeste, entre 2010 e 2025



Fonte: Elaborado pela autora a partir de dados disponibilizados pelo Governo Federal, segundo a lei de acesso à informação (Fala-BR, 2025; Anexos A e B).

Gráfico 3 – Ingressos, desligamentos e déficit de auditores fiscais nos estados da região Sul, Sudeste e Centro-Oeste, entre 2010 e 2025



Fonte: Elaborado pela autora a partir de dados disponibilizados pelo Governo Federal, segundo a lei de acesso à informação (Fala-BR, 2025; Anexos A e B).

A situação é ainda mais agravada por uma distribuição desigual dos desligamentos e ingressos entre os estados, com unidades federativas com centenas de profissionais a menos do que o necessário. Esse desequilíbrio resulta em regiões com cobertura sanitária precária ou inexistente, sobretudo em áreas de grande relevância para a produção e exportação agropecuária.

As consequências desse cenário se manifestam em duas frentes: de um lado, os auditores que permanecem em atividade são sobrecarregados, enfrentando jornadas extenuantes que favorecem o adoecimento, a desmotivação e a perda de qualidade no trabalho; de outro, o Brasil perde competitividade no mercado internacional, com riscos de não conseguir assegurar plenamente a rastreabilidade e a segurança dos produtos agropecuários, exigências cada vez mais rigorosas por parte dos países importadores.

Essa situação não decorre de fatores temporários ou circunstanciais. Trata-se de uma falha grave de planejamento estratégico e de gestão pública, que subestima a importância da carreira dos auditores fiscais agropecuários para a garantia da segurança alimentar, da saúde pública e da economia nacional. Como alerta o sindicato da categoria, a ausência prolongada de concursos não só amplia o déficit de profissionais, como também acelera o esvaziamento da carreira, favorecendo a aposentadoria de servidores experientes e tornando a profissão menos atrativa para novos talentos carreira (Andrade, 2024).

8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base na análise realizada é possível concluir que a fiscalização agropecuária federal atravessa uma crise institucional resultante da omissão do Estado na reposição adequada de seu quadro técnico. A ausência de concursos públicos regulares entre 2010 e 2024 impactou diretamente a atuação dos Auditores Fiscais Federais Agropecuários, sobretudo no estado do Ceará, conforme relatado pelos próprios profissionais. A sobrecarga de trabalho, a desmotivação crescente e a precarização das condições de fiscalização revelam um cenário preocupante, que compromete não apenas a eficiência administrativa do Ministério da Agricultura e Pecuária, mas também coloca em risco a segurança sanitária dos produtos agropecuários brasileiros e a credibilidade internacional do setor.

Os dados obtidos por meio da Lei de Acesso à Informação evidenciam um desequilíbrio entre o número de contratações e desligamentos, resultando em déficits acentuados em diversos estados, além de gerar vazios institucionais críticos em regiões de alta relevância produtiva. Essa realidade escancara a necessidade urgente de políticas públicas voltadas à valorização da carreira, com a realização periódica de concursos e investimentos na estruturação do serviço público agropecuário.

Portanto, o fortalecimento da fiscalização agropecuária é uma medida estratégica e imprescindível para a proteção da saúde pública, o fomento à competitividade do agronegócio brasileiro e a preservação da soberania alimentar. Sem a devida atenção à gestão de pessoal, os riscos sociais, sanitários e econômicos se tornam inevitáveis, o que compromete avanços conquistados ao longo de décadas.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA BRASIL. **UE proíbe importação da carne de frango de 20 frigoríficos brasileiros**. Brasília, 16 mai. 2018. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2018-05/ue-proibe-importacao-da-carne-de-frango-de-20-frigorificos-brasileiros>. Acesso em: 09 ago. 2025.

ALVIM, MARIANA. Por que o uso de antibióticos na agropecuária preocupa médicos e cientistas. **BBC News Brasil**, São Paulo, 18 nov. 2019. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/geral-50119820>. Acesso em: 09 ago. 2025.

ANDRADE, R.R.; SILVA, P.H.C.; SOUZA, N.R.; MURATA, L.S.; GONÇALVES, V.S.P.; SANTANA, A.P.. Ocorrência e diferenciação de espécies de *Listeria* spp. em salsichas tipo *hot dog* a granel e em amostras de carne moída bovina comercializadas no Distrito Federal. **Ciência Rural**, v.44, n.1, p.147-152, 2014.

ANDRADE, A. Por que os auditores agropecuários são dignos da reestruturação da carreira? **Anffa Sindical**, 22 jan. 2024. Disponível em: <https://anffasindical.org.br/por-que-os-auditores-agropecuários-são-dignos-da-reestruturacao-da-carreira/>. Acesso em: 17 jul. 2025.

ANDREOTTI, R.; NICODEMO, M.L.F.. **Uso de Antimicrobianos na produção de bovinos e desenvolvimento de resistência**. Campo Grande: Embrapa Gado de Corte, 2004. 50p.

ANFFA SINDICAL. Sindicato Nacional dos Auditores Fiscais Federais Agropecuários. **Auditor Fiscal Federal Agropecuário**. 2025. Disponível em: <https://anffasindical.org.br/auditor-fiscal-federal-agropecuário/>. Acesso em: 17 jul. 2025.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Lotes de frango são recolhidos por risco de presença de Salmonella. Brasília, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2019/lotes-de-frango-sao-recolhidos-por-risco-de-presenca-de-salmonella>. Acesso em: 09 ago. 2025.

BORGES, V.P.; KODAWARA, L. M.; MARANHÃO, A. M.; SILVA, A. C.; PORTO, F. C.; RENGEL, G.; SORIANE NETO, M.; LOPES, R. S.; RODRIGUES, C. S.; FILIPPETTI, R. O.; GROBA, P. I. G. B. **Manual para caracterização do risco dos estabelecimentos fabricantes e fracionadores de produtos para alimentação animal**. 1. ed. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2019, 27p. Disponível em: <https://www.cfelinosbrasil.org/MANUALRISCO16.dez.2019.pdf>. Acesso em: 03 out. 2024.

BRASIL. Lei nº. 10.883 de 16 de junho de 2004. Reestrutura a remuneração e define as competências dos ocupantes dos cargos da Carreira de Fiscal Federal Agropecuário e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 16 jun. 2004. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/lei/110.883.htm. Acesso em: 12 ago. 2025.

BRASIL. Resolução nº. 389 de 13 de fevereiro de 2019. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 14 fev. 2019. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?jornal=515&pagina=43&data=14/02/2019>. Acesso em: 12 ago. 2025.

CANGEMI, J. R.. Food poisoning and diarrhea: small intestine effects. **Current gastroenterology reports**, v.13, n.5, p.442-448, 2011.

CAPIOTTO, G. M.; LOURENZANI, W. L. Sistema de gestão de qualidade na indústria de alimentos: caracterização da norma ABNT NBR ISO 22.000:2006. *In*: CONGRESSO SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 48., 2010, Campo Grande. **Anais [...]**. Campo Grande: UNESP, 2010. p.1-20.

DIPOA. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Relatório de atividades do serviço de inspeção federal**. Brasília. 17 jul. 2020. Disponível em: www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/copy_of_4RelatoriodeatividadesSIF.pdf. Acesso em: 12 ago. 2025.

DUARTE, D.A.M.; SHUCH, D.M.T.; SANTOS, S.B.; RIBEIRO, A.R.; VASCONCELOS, A.M.M. SILVA, J.V.D.; MOTA, R.A. Pesquisa de *Listeria monocytogenes* e microrganismos indicadores higiênico-sanitários em queijo de coalho produzido e comercializado no Estado de Pernambuco. **Arquivos do Instituto Biológico**, v.72, n.3, p.297-302, 2005.

FALA-BR. **Plataforma Integrada de Ouvidoria e Acesso à Informação**. [Acesso à Informação]. Destinatário: MAPA – Ministério da Agricultura e Pecuária. Protocolo: 21210.002506/2025-14. Disponível em: <https://falabr.cgu.gov.br/web/login?state=eyJ0aXBvTG9naW4iOiJQRiJ9&redirect=/v-app/manifestacao/detalhar/8464587?state=eyJ0aXBvTG9naW4iOiJQRiJ9>. Acesso em: 07 mar. 2025.

FIGUEIREDO, A.C.L. ***Listeria monocytogenes* em produtos carneos fatiados prontos para consumo e ação de antimicrobianos no controle da contaminação**. 2015. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos) – Faculdade de Farmácia, Universidade Federal da Bahia, 2015.

FORSYTHE, S. J.. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

GONÇALVES, B. V. S.; BARBERINI, I. R.; FURTADO, S. K. Estudo epidemiológico acerca dos surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil entre 2008 a 2018. **Scire Salutis**, v.12, n.2, p.335-348, 2022. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/368803159_Estudo_epidemiologico_acerca_dos_surtos_de_doencas_transmitidas_por_alimentos_no_Brasil_entre_2008_a_2018. Acesso em: 09 ago. 2025.

GYLES, C. L.. Shiga toxin-producing *Escherichia coli*: overview. **Journal of Animal Science**, v.85, n.13, p.45-62, 2007.

HAIDAR, D. Em novo golpe à exportação, EUA suspendem compra de carne fresca do Brasil. **El País**. São Paulo. 23 jun. 2017. Disponível em: https://brasil.elpais.com/brasil/2017/06/23/economia/1498174807_005600.html. Acesso em: 12 ago. 2025.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa da pecuária municipal**. 2023. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9107-producao-da-pecuaria-municipal.html?=&t=resultados>. Acesso em: 17 jul. 2025.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Produção da pecuária municipal 2023**. 2024. ISSN 0101-4234. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=784>. Acesso em: 17 jul. 2025.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa trimestral do abate de animais**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9203-pesquisas-trimestrais-do-abate-de-animais.html?=&t=downloads>. Acesso em: 17 jul. 2025.

LINEAR COMUNICAÇÃO. **Operação Carne Fraca**. Relatório analítico de repercussão em mídia. 2017. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/operacao-carne-fraca.pdf>. Acesso em: 09 ago. 2025.

MACEDO, J.P. Opinião: O desafio dos profissionais que fiscalizam a produção do agro. **Sindicato Nacional dos Auditores Fiscais Federais Agropecuários - ANFFA SINDICAL**, Brasília, 13 mar. 2025. Disponível em: <https://anffasindical.org.br/opinio-o-desafio-dos-profissionais-que-fiscalizam-a-producao-do-agro/>. Acesso em: 17 jul. 2025.

MANTILLA, S.P.S.; FRANCO, R.M.; OLIVEIRA, L.A.T.; SANTOS, E.B.; GOUVÊA, R.. Ocorrência de *Listeria* spp. em amostras de carne bovina moída comercializadas no município de Niterói, RJ, Brasil. **Ciência e Agrotecnologia**, v.31, n.4, p.1225-1230, 2007.

MAPA. Ministério da Agricultura e Pecuária. Instrução Normativa nº 4 de 23 de fevereiro de 2007. Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos fabricantes de produtos destinados à alimentação animal e roteiro de inspeção. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 01 mar. 2007.

MAPA. Ministério da Agricultura e Pecuária. Instrução Normativa nº 15 de 28 de maio de 2009. Regulamento Técnico que dispõe acerca dos procedimentos para registro de estabelecimentos e dos produtos destinados à alimentação animal. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 28 mai. 2009a.

MAPA. Ministério da Agricultura e Pecuária. Instrução Normativa nº 9 de 8 de abril de 2009. Procedimentos de Controle da *Listeria monocytogenes* em produtos de origem animal prontos para o consumo. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 08 abr. 2009b.

MAPA. Ministério da Agricultura e Pecuária. **Conheça o DIPOA**. 2017a. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/conheca-o-dipoa>. Acesso em: 29 nov. 2024.

MAPA. Ministério da Agricultura e Pecuária. Operação carne fraca. 23 mar. 2017b. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/doze-paises-que-haviam-adotado-restricoes-a-carne-ja-aceitaram-explicacoes-e-inciativas-do-mapa/tabela-simplificada-2303.pdf>. Acesso em: 12 ago. 2025.

MAPA. Ministério da Agricultura e Pecuária. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Diário Oficial da União, Brasília, DF, 29 mar. 2017c. Disponível em:

https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm. Acesso em: 18 jul. 2025.

MAPA. Ministério da Agricultura e Pecuária. Norma Operacional nº 03 DIPOA/SDA, de 15 de junho de 2020. Modelos de formulários utilizados na fiscalização de estabelecimentos de produtos destinados à alimentação animal, bem como os manuais para seus preenchimentos.

Diário Oficial da União, Brasília, DF, 15 jun. 2020a. Disponível em:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumospecuarios/alimentacao-animal/legislacao-alimentacao-animal>. Acesso em: 23 out. 2024.

MAPA. Ministério da Agricultura e Pecuária. Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020.

Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 19 ago. 2020b.

MAPA. Ministério da Agricultura e Pecuária. **Decreto altera o RIISPOA**. 21 ago. 2020c.

Disponível em: https://www.agrolink.com.br/noticias/decreto-altera-o-riispoa_438518.html. Acesso em: 18 jul. 2025.

MAPA. Ministério da Agricultura e Pecuária. **Serviço de inspeção federal (SIF)**. Publicado em 29 nov. 2016, atualizado em 06 fev. 2025. Disponível em:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/sif>. Acesso em: 12 ago. 2025.

MARTINS, L. L. **Procedimentos operacionais padrões em fábricas de produtos destinados à alimentação animal**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Zootecnia) – Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2025.

Disponível em: <http://repositorio.ufc.br/handle/riufc/80843>. Acesso em: 19 jul. 2025.

MORENO, J.C. **Operação Carne Fraca: Uma análise dos principais impactos econômicos e comerciais**. 2019. Trabalho de conclusão de curso (Graduação em Economia) – Faculdade de Economia e Administração, Insper Instituto de Ensino e Pesquisa, São Paulo, 2019.

Disponível em: <https://repositorio.insper.edu.br/entities/publication/0d808a6e-6856-47fa-8581-db3a53f398f8/full>. Acesso em: 12 ago. 2025.

NOTÍCIAS AGRÍCOLAS. **Em outubro, exportações do agro brasileiro batem recorde e alcançam US\$ 14,27 bilhões**. 14 nov. 2024. Disponível em:

<https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/agronegocio/388790-em-outubro-exportacoes-do-agro-brasileiro-batem-recorde-e-alcancam-us-14-27-bilhoes.html>. Acesso em: 09 ago. 2025.

PERES, L. A. **Boas práticas de fabricação em matadouro-frigorífico de bovinos**. 2014. Monografia (Especialização em Produção, Tecnologia e Higiene de Alimentos de Origem

Animal) – Faculdade de Veterinária, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2014.

PIANTA, C.; OLIVEIRA, S.J.; FALLAVENA, L.C.B.; ESMERALDINO, A.T. Presença de *Listeria sp.* em queijos tipo colonial no Brasil: risco potencial para a saúde pública. **Revista de Ciências Agroveterinárias**, v.7, n.1, p.85-90, 2008.

PIRES, L.B. **Procedimentos seguros na fabricação de produtos para alimentação animal**. 2024. Trabalho de conclusão de curso (Graduação em Zootecnia) – Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2024. Disponível em: <https://cursodezootecnia.ufc.br/wp-content/uploads/2024/10/2024-tcc-lbpieres.pdf>. Acesso em: 11 ago. 2025.

RAMALHO, S. **Mobilização dos auditores agropecuários expõe a necessidade de concurso público para a carreira**. 24 fev. 2022. Disponível em: <https://revistacultivar.com.br/noticias/mobilizacao-dos-auditores-agropecuarios-expoe-a-necessidade-de-concurso-publico-para-a-carreira>. Acesso em: 12 ago. 2025.

SANTOS, D.. Auditores agropecuários em abatedouros frigoríficos. ANFFA Sindical, 10 jan. 2022. Disponível em: <https://anffasindical.org.br/auditores-agropecuarios-em-abatedouros-frigorificos/>. Acesso em: 12 ago. 2025.

SDA. Secretaria de Defesa Agropecuária. **Manual de fiscalização de autocontroles - Alimentação Animal**, 2024. Disponível em: <https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/Alimenta%C3%A7%C3%A3o-Animal/Manual-para-o-preenchimento-do-termo-de-fiscaliza%C3%A7%C3%A3o-BPF>. Acesso em: 05 dez. 2024.

SNA. Sociedade Nacional de Agricultura. **Rejeição de cargas de frango brasileiro pela UE cai 96%**. 16 ago. 2018. Disponível em: <https://sna.agr.br/rejeicao-de-cargas-de-frango-brasileiro-pela-ue-cai-96/>. Acesso em: 12 ago. 2025.

SIQUEIRA FILHO, R. **Categoria profissional atua na defesa do setor produtivo agropecuário brasileiro**. Anffa Sindical. 4 jun. 2024. Disponível em: <https://anffasindical.org.br/categoria-profissional-atua-na-defesa-do-setor-produtivo-agropecuario-brasileiro/>. Acesso em 17 jul.2025.

UENO, A. **Qual o impacto do uso dos antibióticos na pecuária para a saúde humana?** Jornal da USP. Publicado em: 02 out. 2023. Disponível em: <https://jornal.usp.br/radio-usp/qual-o-impacto-do-uso-dos-antibioticos-na-pecuaria-para-a-saude-humana/>. Acesso em: 14 ago. 2025

ANEXO A – AUDITORES INGRESSADOS NO MAPA ENTRE 2010 E 2025

Auditores Fiscais Ingressados no MAPA entre 2010 e 2025															
Estado/ANO	2010	2011	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Total Geral
AL							1								1
AM										1					1
BA	1	1		5		1	1	14	3	1				1	28
CE				1											1
DF	2	1		40	1		6	39	4	8	2			1	104
ES	1			5				4	2	1					13
GO		1		11			1	18	5	11				2	49
MA				1											1
MG			1	37			2	54	11	6	2				113
MS	1			6		2	2	9	5	8		1			34
MT				3			10	8	2	20	2				45
PA				4	1			9	5	3					22
PB				1											1
PE				6				7	1	2					16
PI	1			1				1		1					4
PR				21		3		20	10	14				1	69
RJ								1	1						2
RN								1							1
RO				1		1		2							4
RR				1				1							2
RS	2			21	2			22	12	13	1	1			74
SC		1		22		1		27	6	27	1			1	86
SE									1						1
SP				43	1	1	2	39	3	11	1		1		102
TO				2											2
Total Geral	8	4	1	232	5	9	25	276	71	127	9	2	1	6	776

Fonte: Extrator de Dados SIAPE

ANEXO B – AUDITORES APOSENTADOS NO MAPA ENTRE 2010 E 2025

Auditores Fiscais Aposentados no MAPA entre 2010 e 2025																	
Estado/ANO	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	Total Geral
AC			1					1	2								4
AL		3	1	2	4	3	1	2	1	2				1	1		21
AM	1				1			2	1	1							6
AP		1		1	1	2			1	3				2			11
BA	8	15	7	36	31	21	10	33	29	20	23	17	10	12	4	3	279
CE	3	5	4	23	4	6	5	4	5	4		3	2	2	1		71
DF	5	3	11	15	11	6	8	17	16	8	1	5	4	3	7	1	121
ES		5	2	9	4	3	8	9	5	12		1		1			59
GO		3		12	8	4	8	13	11	9	5	2	1	3	3		82
MA	1	2		5	2		2	1	5	2			1	1			22
MG	14	9	5	42	19	20	12	25	22	20	11	6	8	6	2		221
MS	4		1	8	2	2	5	8	9	6	3	2	1	4	4		59
MT	1		2	3	1	2	3	12		2	1		1	1			29
PA	1	1	2	7	4	5	3	2	1	7	2	2	3	4	4		48
PB	1	2	1	10	3	4	3	2		4			1		1		32
PE	1	7	3	17	11	4	2	9	13	8	6	4	7	8	3		103
PI		4	1	7	1		2	1		2			2	1	1	1	23
PR	10	3	7	22	16	9	3	20	15	7	2	4	9	2	4	2	135
RJ	9	4	6	11	10	13	15	24	5	5	1	4	3	4	3	1	118
RN	3		1	6	1	2	1	2		2		1	2			1	22
RO				4	2	1	2	2	1	2		1		1			16
RR		1		1		3		2					1		1		9
RS	5	6	7	35	14	14	16	17	6	8	9	3	4	6			150
SC	2	2	5	17	9	9	6	8	9	13	2	3	5	6	2		98
SE		1	1	7	1	1		1		1							13
SP	17	8	13	42	33	15	20	47	14	16	3	7	7	8	2	1	253
TO		1				1		3				1					6
Total Geral	86	86	81	342	193	150	135	267	171	164	69	66	72	76	43	10	2011
Fonte: Extrator de Dados SIAPE																	

Fonte: Extrator de Dados SIAPE