



## DO CAMPO À MESA: POTENCIAIS RISCOS DO CONSUMO DE LEITE NÃO INSPECIONADO.

VII CISPVET - Congresso Iberoamericano de Saúde Pública Veterinária, 7ª edição, de 15/09/2025 a 16/09/2025

ISBN dos Anais: 978-65-5465-155-4

DOI: 10.54265/KHEA4520

LUCCI; JULIANA RIBEIRO<sup>1</sup>, FILHO; EMANUEL FELIPE DE OLIVEIRA<sup>2</sup>, QUEIROGA; INÉS MARIA BARBOSA NUNES<sup>3</sup>, BRAZ; BEATRIZ MARIA DE ALMEIDA<sup>4</sup>, PELLIZZONI; SAMANTHA GUSMÃO<sup>5</sup>, NASCIMENTO; EDUARDO MELO<sup>6</sup>

### RESUMO

#### **Do campo à mesa: potenciais riscos do consumo de leite não inspecionado.**

**Palavra-chave:** alimento, lácteos, origem animal, produto, zoonose **Introdução:** O leite é um alimento rico em proteína, carboidrato, vitaminas e outros nutrientes importantes para uma alimentação equilibrada. Porém quando obtido de forma inadequada e comercializado de forma *in natura*, pode representar riscos à saúde pública. A inspeção visa verificar higiene, qualidade e ausência de contaminação, assegurando que o produto seja seguro para consumo. Este resumo apresenta, de forma simples, os principais riscos associados ao consumo de leite *in natura*, demonstrando a importância da inspeção sanitária e principalmente a atuação do médico veterinário na saúde única. **Objetivo:** Evidenciar a importância da inspeção sanitária na produção de alimentos, principalmente em produtos de origem animal. Determinando os potenciais riscos associados ao consumo do leite sem inspeção sanitária devido sua contaminação microbiológica, presença de substâncias indesejadas e falhas na cadeia de higiene, podendo assim afetar a saúde das pessoas, especialmente grupos vulneráveis. **Métodos:** A revisão bibliográfica foi realizada por busca em artigos, teses, dissertações disponíveis de forma online em plataformas de buscas que abordaram o referido tema e demonstravam a importância da aquisição de leite e coprodutos lácteos inspecionados. **Resultados e Discussão:** Apesar de ser proibido por lei o comércio de produtos sem inspeção sanitária, frequentemente é observada a venda de produtos artesanais sem nenhum controle de qualidade. Muitos produtos *in natura* são comercializados com a alegação de produtos não industrializados, possuindo assim qualidade superior aos industrializados. Sabe-se que o leite por possuir diversos componentes e alta umidade, pode favorecer o crescimento de microrganismos se não for obtido de forma higiênica e se a saúde da vaca não estiver adequada. O leite sem inspeção pode conter vários microrganismos zoonóticos como *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Listeria* e *Staphylococcus aureus*, causando infecção e intoxicações alimentares. Além de microrganismos, o leite não inspecionado pode conter contaminantes químicos (resíduos de pesticidas, antibióticos ou solventes) e partículas estranhas, podendo assim provocar reações adversas, alergias e resistência à antimicrobianos. Produtos sem inspeção não possuem garantias sobre sua origem, composição e qualidade. Já o leite ou coprodutos industrializados possuem rastreabilidade, há o controle através de testes, recebem certificações, promovendo assim a segurança

<sup>1</sup> Universidade Federal do Oeste da Bahia, juliana.lucci@ufob.edu.br

<sup>2</sup> Universidade Federal do Oeste da Bahia, emanuel.filho@ufob.edu.br

<sup>3</sup> Universidade Federal do Piauí, ines.queiroga@ufpi.edu.br

<sup>4</sup> Universidade Federal de Alagoas, beatriz.braz@ceca.ufal.br

<sup>5</sup> Universidade Federal do Oeste da Bahia, samantha.pellizzoni@ufob.edu.br

<sup>6</sup> Universidade Federal do Oeste da Bahia, eduardo.nascimento@ufob.edu.br

do alimento. **Conclusão:** O consumo de alimentos sem inspeção sanitária envolve riscos à saúde, principalmente por contaminação microbiológica, químicos e falhas de higiene. A inspeção sanitária desempenha papel essencial na prevenção de doenças, garantindo a origem confiável, a qualidade do produto e a segurança do consumo. Para reduzir riscos, recomenda-se o consumo de produtos que contenham selo de inspeção, que garantam o processamento adequado. A segurança do leite depende da qualidade da cadeia de produção e da supervisão sanitária que assegura higiene, rastreabilidade e controle de contaminantes.

**PALAVRAS-CHAVE:** alimento, zoonose, lácteos, produto, origem animal