

PRINCIPAIS CONDENAÇÕES DE CARCAÇAS BOVINAS OBSERVADAS EM MATADOURO – FRIGORÍFICO NO MUNICÍPIO DE BARRETOS – SP

Cassio Toledo de MESSIAS¹, Leonel Augusto Martins ALMEIDA²,
Hugo VERARDINO³, Vinícius Domingos PARO⁴, Raimundo Nonato RABELO⁵

¹ Aluno do Curso de Medicina Veterinária da UNIFEOB, São João da Boa Vista/SP.

² Médico Veterinário.

³ Fiscal Federal Agropecuário do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, MAPA, Brasília/DF.

⁴ Médico Veterinário.

⁵ Professor MSc do Curso de Medicina Veterinária da UNIFEOB, São João da Boa Vista/SP.

RESUMO: O objetivo deste trabalho foi verificar, através dos registros do Serviço de Inspeção Federal, as principais condenações de carcaça observadas nas linhas de inspeção de 5927 bovinos abatidos em matadouro-frigorífico. A causa mais expressiva de condenação foi a cisticercose com 267 (4,50%) dos animais abatidos, tendo suas carcaças, após re-inspeção no Departamento de Inspeção Final, destino de tratamento pelo frio e produção de conserva para então ser liberada para consumo. Procedimento relevante adotado pelo serviço de inspeção como proteção da Saúde Pública.

PALAVRAS-CHAVES: carcaça bovina, condenação, inspeção

INTRODUÇÃO

Apesar dos grandes progressos científicos no campo de Saúde Pública com vista à proteção do homem contra enfermidades infecciosas e parasitárias, bem como os esforços governamentais de vários países para erradicá-las, a realidade é que muitas patologias continuam com elevada prevalência em várias espécies animais das quais o homem depende para sua alimentação e nutrição (MIRANDA, 2002).

Dentre essas enfermidades, figuram aquelas que são comuns aos homens e animais, representando importante fonte de infecção para o homem, seja pela ingestão direta da matéria-prima e seus derivados ou por contato direto ou indireto (MIRANDA, 2002).

A carne é utilizada pelo homem como a principal fonte de alimentação, por ser rica em proteínas de alto valor biológico pelos aminoácidos essenciais que a compõe, decorrendo daí importância de seu consumo (PARDI, et al, 1993; SOUSA et al; 2000). Portanto, carne é definida como a parte muscular comestível dos mamíferos e aves, contendo ossos, manipulada higienicamente e oriunda de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária (SÃO PAULO, 1978).

A inspeção sanitária nos matadouros – frigoríficos tem grande importância para a Saúde Pública, por retirar do consumo carnes veiculadoras de patógenos e as portadoras de lesões anatomo-patológicas. A inspeção pós-morte consiste no exame de todos os órgãos e

tecidos, observando e apreciando as suas características, promovendo a sua palpação e abertura de gânglios linfáticos correspondentes, além dos cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário (BRASIL, 1997).

A prática da inspeção sanitária pós-morte em matadouros - frigoríficos é realizada por agentes de inspeção treinados, que ao detectarem lesões que possam tornar a carcaça imprópria para o consumo humano, desviam-na para o Departamento de Inspeção Final (DIF) para análise e re-inspeção e, qual o critério de julgamento dado a carcaça e seus despojos pelo inspetor oficial, seja ele do âmbito municipal, estadual ou federal.

Considerando a importância que a carne representa na alimentação humana e o seu crescente consumo, o presente trabalho tem como objetivo verificar as principais causas de condenações de carcaças observadas em matadouro - frigorífico sob o Serviço de Inspeção Federal na cidade de Barretos - SP.

MATERIALE MÉTODOS

Foram utilizados neste estudo 5.927 bovinos, entre machos e fêmeas, procedentes dos estados de Goiás, Minas Gerais, São Paulo e Tocantins.

Os animais foram abatidos no período compreendido entre 01 e 11 de julho de 2003 e, os dados foram recolhidos dos registros do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPA) que seriam enviados a Delegacia Federal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) do estado de São Paulo.

Todos os animais passaram por descanso, jejum e dieta hídrica preconizada pelo Regulamento de Inspeção Industrial e

Sanitária dos produtos de Origem Animal (RIISPOA), para então, entrarem no circuito normal de abate e, se promover a inspeção correspondente a todas as linhas preconizadas pela legislação.

Na observação de qualquer alteração nas linhas de inspeção, encaminhou-se a carcaça e todos os seus despojos para o DIF para re-inspeção por inspetor oficial e a determinação do critério de julgamento e destino, se condenação total (graxaria) ou aproveitamento condicional (tratamento pelo frio / esterilização comercial).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Inicialmente foram condenadas 293 carcaças bovinas o que representou 4,94% dos animais abatidos no período. Somente uma carcaça avaliada por contaminação teve como destino final a graxaria (GX). Assim acabaram sendo condenadas parcialmente, 292 carcaças, que tiveram critério de julgamento indicado pelo Serviço de Inspeção Federal como tratamento pelo frio (TF) e conserva (CO) sendo portanto liberadas para o consumo no mercado interno e para a produção de enlatados, como mostra a Tabela 1.

Merecem, grande destaque as condenações por tuberculose que tem grande implicação em Saúde Pública, por ser uma enfermidade infecciosa mas quando desviando as carcaças para o Departamento de Inspeção Final (DIF) para uma inspeção mais detalhada (re-inspeção) pelo inspetor do SIF, verificou-se que essas carcaças poderiam ser liberadas para o consumo após esterilização pelo calor, como indicado pelo RIISPOA (BRASIL, 1997), o que também (pode ser acatado) coadunam

com as citações de (THORTON, 1969), quando relata que em focos primários pode ocorrer cura por fibrose ou calcificação.

Quanto as condenações por cisticercose, as carcaças avaliadas só podem ser condenadas totalmente quando ocorrer infecções intensas pelo *Cysticercus bovis* em várias partes da musculatura ou quando a carne se apresentar aquosa ou descorada (BRASIL, 1977). A inspeção em várias partes da musculatura para verificação da infecção por *C. bovis*, deve ser realizada em locais de predisposição como os músculos mastigadores, particularmente os masseteres, do coração, da língua, dos ombros, do diafragma e esôfago (THORNTON, 1969). Além do exame visual e da realização de palpação da ponta da língua (GIL, 2000).

CONCLUSÃO

As taxas de condenações de carcaças foram relativa e expressivamente altas durante o período registrado.

A cisticercose viva e calcificada foram as causas de condenações mais expressivas. O aproveitamento condicional de carcaças por cisticercose revela-se em perdas econômicas para o produtor, industrial e consumidor.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, Ministério da Agricultura.

Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal-RIISPOA-Decreto nº 30691 de 29 de março de 1952 – Brasília, 1997. 234 p

GIL, J. I., **Manual de Inspecção Sanitária de Carnes.** 2º ed, Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, v. 1, 2000. 454p.

MIRANDA, Z. B. Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Revista CFMV.** Brasília ano VIII, n. 26, maio/ junho/ julho/agosto, 2002.

PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H. S. **Ciência, Higiene e Tecnologia de Carne.** Goiânia: CEGRAF – UFG/ Niterói: EDUF, v. 1, 1993

SÃO PAULO. Decreto m. 12486 de 20 de outubro de 1978. Aprova normas técnicas especiais relativas a alimentação e bebidas. **Diário Oficial,** São Paulo, 1978, p. 1 – 42.

SOUZA, C.L.; PEIXOTO, M. R. S.; SILVA, E. C.; OLIVEIRA, R. I. Avaliação da qualidade microbiológica físico e química da carne moída em açougues do município de Macapá – AP, **Rev. Hig. Alim.**, v. 14, n. 72, p. 60-65, 2000.

THORTON, H. **Compêndio de inspeção de carne.** 5º ed, Editora Baillière Tindall and Cassel, Londres, Inglaterra-1969. 648 p.

Tabela 1. Principais condenações de carcaças bovinas observadas em matadouro – frigorífico no município de Barretos/SP

Causas	Nº de condenações	Nº de animais/ lote	% por lote	% por total
Adipoxantose	06	886	0,67%	0,10%
Contaminação	01	30	3,33%	0,02%
Cisticercose	267	4407	6,05%	4,50%
Linfadenite	12	1494	0,80%	0,20%
Tuberculose	07	652	1,07%	0,12%
Somatória	293	7469	11,92%	4,94%