

ABATE CLANDESTINO E SUA ASSOCIAÇÃO COM A TRANSMISSÃO DE ZOONOSES

Hélen Clarice Chaves Costa^{1*}, Ana Catarina Pinheiro Angelim Bezerra¹, Júlia Lemos Brito¹, Kerolay Bianca Lamêgo de Franklin¹, Maria Eduarda Lima Souza¹, Thiago de Almeida Bezerra¹ e Expedito Antônio Carvalho Moreira²

¹Discente no Curso de Medicina Veterinária – Universidade Estadual do Maranhão - UEMA – São Luís/MA – Brasil – *Contato: helencosta633@gmail.com

²Docente do Curso de Medicina Veterinária – Universidade Estadual do Maranhão - UEMA – São Luís/MA – Brasil

INTRODUÇÃO

O Brasil possui destaque na produção mundial de alimentos de origem animal. Em 2020, o rebanho bovino brasileiro foi o maior do mundo, com 217 milhões de cabeças². Ocupando também, uma posição privilegiada no mercado de exportação de carnes (bovina, suína e aves), que em 2020, chegou ao segundo lugar, com 7,4 milhões de toneladas exportadas ou 13,4% do total mundial².

Deste enorme rebanho e produção, parte dele é desviado para abates clandestinos que são efetuados em locais impróprios, sem estrutura adequada e sem a fiscalização higiênico sanitária do local, dos processos de abate e sanidade¹. Uma estimativa feita pelo IBGE em 2015, retrata que do abate total do ano, o sem inspeção alcançou a marca de 3,83% a 5,72%. Por se tratar de abate clandestino, acredita-se que a realidade seja superior à estimativa, visto que se levou em consideração animais para autoconsumo, que na verdade muitos produtores comercializam¹⁰.

A prática ilegal resulta em diversas consequências negativas, como por exemplo: a exposição dos animais ao extremo sofrimento; poluição ambiental com o descarte inadequado de carcaças e despejo de dejetos em mananciais; danos à economia com a questão da sonegação fiscal; e prejuízos à saúde pública, visto que, os produtos obtidos a partir do abate clandestino podem ser vetores das doenças transmitidas dos animais aos homens as chamadas zoonoses¹⁰.

Dentre as principais zoonoses transmitidas através de más condições higiênicas no abate se destacam a brucelose, teníase, cisticercose, hidatidose, leptospirose, toxoplasmose, salmonelose, tuberculose e antraz⁹. Ressalta-se que o risco de transmissão destas zoonoses é possível tanto para o consumidor quanto para o responsável pela manipulação do animal ao abate⁹.

Diante do exposto, esta pesquisa objetiva realizar um resumo de tema evidenciando sobre os riscos do abate clandestino, correlacionado a existência de fatores associados com agentes de caráter zoonótico.

METODOLOGIA

Na estruturação deste resumo de tema, foi realizado um levantamento de informações acerca do abate clandestino e os fatores zoonóticos associados, nos bancos de dados científicos presentes no Google Acadêmico, sob os seguintes critérios: ter sido publicado de forma indexada em português ou inglês, ser um artigo científico de relevância, com uma delimitação temporal entre os anos de 2012 a 2022, utilizando palavras-chave para a busca como: “Abate clandestino”, “Fiscalização”, “Zoonoses”. Da busca, foram selecionados 10 artigos para a formulação do resumo de tema.

RESUMO DE TEMA

Aliado ao crescimento do rebanho e produção de carne e leite no Brasil, há um aumento do número de abatedouros clandestinos ou com fiscalização inadequada por parte do Serviço de Vigilância Sanitária Municipal, o que incrementa o risco de transmissão de zoonoses ocupacionais para os trabalhadores, pois trata-se de um ambiente de trabalho com condições higiênicas inadequadas, e compreende um descaso com a saúde das pessoas envolvidas nesta atividade⁹.

O abate clandestino é um dos fatores mais preocupantes e tem sido um constante desafio para as autoridades sanitárias, pois impede o controle sanitário e a rastreabilidade da carne. Além disso, 20,74% dos abates de bovinos no Brasil em 2017 foram de forma clandestina, causando grande risco à saúde pública, pela exposição a agentes parasitários e infecciosos⁷.

O consumo dos produtos de origem animal não inspecionados alavanca a transmissão de diversas doenças veiculadas por alimentos, como a toxoplasmose, o botulismo, cisticercose entre outras, e afeta diretamente o departamento de saúde, o que gera gastos ao município⁹.

A não conformidade no setor de alimentos merece atenção devido aos produtos de origem animal serem facilmente contaminados com

patógenos, que podem ter sido adquiridos durante a produção, manipulação, estocagem, transporte ou até mesmo, comercialização¹⁰.

A carne, de forma geral, é um excelente meio de cultura bacteriana, pois possui todos os nutrientes necessários para o crescimento de bactérias e produção de suas toxinas. A contaminação pode ocorrer em qualquer que seja a etapa do processo de produção, em razão da falta de higiene dos manipuladores, durante o abate, por microrganismos ambientais, falta de refrigeração adequada, más condições de armazenamento e grande exposição aos microrganismos patogênicos¹⁰.

A Lei 1.283 de 18 de dezembro de 1950 estabelece a atividade de inspeção de produtos de origem animal (POA) como obrigatória sob o ponto de vista industrial e sanitário, sejam esses produtos comestíveis ou não. A regulamentação dessa Lei é efetuada pelo Decreto 9.013 de 29 de março de 2017, o qual estabelece o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), conforme qual todo estabelecimento que realize comércio interestadual de produtos de origem animal deva estar registrado junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal ou ao serviço de inspeção de produtos de origem animal da sua unidade da federação, sendo o título de registro, o documento hábil para autorizar o seu funcionamento⁶.

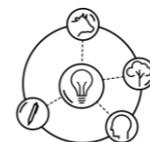
Apesar da existência de leis que regulam os serviços de inspeção e vigilância sanitária, a fim de coibir estes abatedouros clandestinos (por meio de fiscalizações periódicas, formulação e aplicação de propostas de intervenções), consequentemente, melhorando a situação da carne comercializada no Brasil, a perpetuação destes, continua sendo um grave problema na saúde pública nacional⁹. Diante disto, as atividades clandestinas continuam ocorrendo em vários locais, incentivadas pela falta de conhecimento do consumidor sobre as suas consequências ou sobre como adquirir carne bovina de origem lícita, além da alta competitividade decorrente do menor preço em relação ao produto formal⁶.

A obtenção de forma higiênica das carcaças, a partir da qual resultam os cortes de carne, vísceras e derivados cárneos é condição primordial na prevenção de zoonoses e intoxicações de ação entérica e nervosa. Visto que, a disseminação dessas doenças relaciona-se diretamente com a capacidade do agente etiológico de manter-se em condições viáveis na fonte de infecção¹⁰.

A manipulação das carcaças em abatedouros clandestinos é 99% feita de maneira inadequada⁹. As carcaças normalmente são apoiadas no chão, para facilitar a evisceração, a sangria e a retirada do couro. As pessoas envolvidas normalmente não usam os equipamentos de proteção individual (EPI's) adequados, como luvas, botas e máscaras, isso aumenta o risco de contaminação das pessoas pelo contato com as fezes, sangue e mucosas. No estado da Paraíba já foi identificado *Mycobacterium tuberculosis* em caprino, o que corrobora o risco de o trabalhador de abatedouro irregular estar exposto a inalar aerossóis com este agente⁵. Além disso, podemos observar que o consumo de carne de baixa qualidade pode representar riscos ao consumidor, tais como zoonoses, toxinfecções e intoxicações alimentares por microorganismos⁷.

Este tipo de abate realizado em local inapropriado é um sério problema urbano contemporâneo, que está relacionado a fatores de natureza sócio-econômica e apresenta reflexos na comunidade por causa das péssimas condições higiênicas e sanitárias dos alimentos produzidos, poluição do meio ambiente e propagação de patógenos, representando, portanto, um sério risco para a saúde coletiva³.

Do ponto de vista legal, para o manuseio de produtos de origem animal e o funcionamento de estabelecimentos industrializados, são necessárias licenças agropecuárias e sanitárias, permitindo a participação no mercado formal, criando oportunidades fiscais e de emprego, reduzindo custos com saúde, devido à redução do risco de doenças causadas por carnes contaminadas, possibilitando que recursos sejam utilizados para capacitação de pessoal, concursos públicos, melhoria de salários dos profissionais existentes e melhoria da qualidade de vida dos habitantes, além da destinação adequada dos resíduos para proteção do meio ambiente.



IX Colóquio Técnico Científico de Saúde Única, Ciências Agrárias e Meio Ambiente

Dependendo da área de comercialização dos produtos, os registros serão em nível federal, estadual ou municipal⁸.

A inspeção post-mortem realizada em abatedouros oficiais é vital para a descoberta de lesões sugestivas de enfermidades e a aplicação de medidas preventivas evita a disseminação de agentes patogênicos entre os trabalhadores do local⁴.

Quando o trabalho é feito de forma legal e consciente, o produtor ganha pela qualidade de sua produção, os consumidores adquirem produtos de qualidade, a economia nacional se fortalece, ganhando reconhecimento nacional e internacional⁸.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Assim, de acordo com o exposto, é possível perceber que o Brasil possui destaque mundial na produção de alimentos de origem animal, contudo boa parte dos animais de produção ainda são abatidos de forma irregular, nos matadouros clandestinos, sem meio físico adequado e sem fiscalização da vigilância sanitária. No qual, essa prática clandestina acarreta na transmissão de diversos patógenos causadores de doenças em animais e humanos, a partir do manuseio da carcaça e do consumo de carne contaminada. Dessa forma, todo o processo de abate (a produção, manipulação, estocagem, transporte e comercialização) deve ser feito de acordo com a legislação, com uma fiscalização mais rigorosa por parte do Serviço de Vigilância Sanitária de cada região, obtendo um maior controle legal das atividades nos matadouros e desfazendo os estabelecimentos que atuam de forma ilegal no país, além disso, é necessário o destino adequado das carcaças que são descartadas. Isso, para propiciar uma melhoria na qualidade de vida da população, com alimento de qualidade, produção de empregos, além de assegurar o bem-estar dos animais de produção e o cuidado com o meio ambiente.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. BRASIL. Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal. IAGRO. Secretaria de Estado e Meio Ambiente. **Carne clandestina: um perigo para o consumidor.** um perigo para o consumidor. 2016. Disponível em: <https://www.iagro.ms.gov.br/carne-clandestina-um-perigo-para-o-consumidor/>. Acesso em: 30 mar. 2022.
2. BRASIL. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. EMBRAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasil é o quarto maior produtor de grãos e o maior exportador de carne bovina do mundo, diz estudo. 2021. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/62619259/brasil-e-o-quarto-maior-produtor-de-graos-e-o-maior-exportador-de-carne-bovina-do-mundo-diz-estudo>. Acesso em: 30 mar. 2022.
3. BEZERRA, H.T., TELES, J.A.A., & FURTADO, G.D. Condições físicas e higiênico-sanitárias do abate clandestino em um município de Alagoas, Nordeste brasileiro. *Environmental Smoke*, 3(3), 18-30, 2020.
4. DIAS, I.C.L. Prevenção de zoonoses ocupacionais em abatedouros de Bovinos. *Vivências*, 8(15), 89-98, 2012.
5. HIGINO, S.S.S. et al. Tuberculose em caprinos e ovinos abatidos no semiárido da Paraíba, Brasil. *Arquivos do Instituto Biológico.*, São Paulo, v.80, n.3, set. 2013.
6. LIMA, L.R.; RIBEIRO, L.F.O ABATE CLANDESTINO DE BOVINOS NO ESTADO DO AMAZONAS. *Getec*, [s. l], v. 34, n. 10, p. 117-132, jan. 2021.
7. OLIVEIRA, N.C.L.; LIMA, T.H.A. Estudo Retrospectivo da Brucelose e da Tuberculose em Bovinos e Bubalinos Abatidos no Estado do Pará em 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Medicina Veterinária), Universidade Federal Rural da Amazônia, Pará, 2021.
8. PEIXOTO, S.T. et al. Abate clandestino: uma questão a ser enfrentada. *Higiene Alimentar: Segurança dos alimentos: quem protege o consumidor?*, v. 27, n. 216/217, p. 42-45, fev. 2013. Disponível em: <https://www.higienealimentar.com.br/wp-content/uploads/2019/07/REVISTA-216-217.pdf#page=42>. Acesso em: 10 abr. 2022.

9. SILVA, H.L.; ALMEIDA, T.V. ABATE CLANDESTINO DE BOVINOS: uma reflexão sobre os riscos à saúde pública. *Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento*, 11(2), 139-170, fev. 2021. Disponível em: <https://www.nucleodoconhecimento.com.br/veterinaria/abate-clandestino>. Acesso em: 01 abr. 2022.
10. VIANA, F.J.C. *et al.* Abate clandestino de suínos e pequenos ruminantes na cidade de Teresina, Piauí: implicações na saúde ocupacional. *Revista Interdisciplinar Ciências e Saúde*, 1(1), 38-47, 2014.

APOIO:

