

CARNE MOÍDA COMO FONTE DE CONTAMINAÇÃO E ADULTERAÇÃO FRAUDULENTA

Vanessa Martins¹ e Patrícia Alves Dutra²

¹Discente no Curso de Medicina Veterinária – Faculdade Arnaldo Janssen – Belo Horizonte/MG – Brasil – *Contato: vanessa.cse@gmail.com

²Docente do Curso de Medicina Veterinária – Faculdade Arnaldo Janssen – Belo Horizonte/MG – Brasil

INTRODUÇÃO

Carne moída é o produto cárneo obtido “a partir da moagem de massas musculares das espécies de animais de açougue, seguido de imediato resfriamento ou congelamento do produto”¹.

A Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022 regulamenta tecnicamente a identidade e a qualidade desse produto, entretanto as contaminações e fraudes ainda são recorrentes quando nos referimos à produção e comercialização de carne moída¹.

O trabalho em tela tem por objetivo demonstrar que a carne moída, pelo tipo de manuseio que sofre, tem maiores chances de se tornar um alimento causador de toxi-infecções, além de passar por processos fraudulentos de adulteração visando mascarar defeitos e/ou irregularidades no produto.

METODOLOGIA

Este trabalho tomou como base artigos científicos em plataformas *online* e o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne Moída de Bovino (Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022).

RESUMO DE TEMA

O valor calórico inserido nas proteínas e gorduras somado às vitaminas A e do Complexo B e vários minerais como ferro, zinco, magnésio e potássio, dentre outros, torna a carne moída uma opção bastante nutritiva². Além disso, é uma iguaria de valor acessível, saborosa e versátil, motivos que a projetam como protagonista em diversas receitas culinárias^{2,3}.

São várias as etapas que a carne percorre até chegar ao consumidor. Contaminações são possíveis desde a presença de microrganismos no animal vivo, como por falhas no armazenamento e cuidados com a refrigeração, exposição e manipulação, favorecendo toxi-infecções no consumidor³. A Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022, art. 7º a 11, versa sobre limite de contaminantes no produto, temperaturas admitidas no processo de moagem e armazenagem, bem como sobre embalagem, de modo a manter a viabilidade do produto pelo tempo de exposição do mesmo assim como reduzir contaminações¹.

A carne moída, por envolver processo de moagem, com manipulação excessiva, utilização de moedor sem a devida higienização a cada uso, exposição do produto em refrigeradores, dentre outros, é um item de consumo que pode apresentar elevados índices de proliferação de bactérias e um dos processos onde mais ocorre a contaminação se dá pelo operador ou pela máquina de moagem⁴ (Fig.1).



Figura 1: Operador de moagem em contato direto com a carne.

(Fonte: Blog Castellmaq)

Cavidades nasais, vestimentas, pele e mãos são fontes propagadoras de bactérias, se a condição sanitária não for adequada, enquanto a negligência com a limpeza do equipamento de moagem contribui para a adesão de resíduos em sua superfície, favorecendo a formação de biofilmes bacterianos, propiciando a contaminação cruzada do produto cárneo^{3,4,5}.

A atenção que os consumidores finais devem ter com a aquisição da carne moída precisa ser destacada, uma vez que as deteriorações presentes nesse

produto nem sempre são visíveis e, por óbvio, podem causar um grande risco à saúde⁵.

Outro fator importante a ser considerado é que o processo de produção da carne moída implica em uma maior superfície de contato quando comparado a cortes cárneos de mesmo peso, sendo este um motivo para propiciar mais riscos de contaminação e proliferação bacteriana. Além das toxi-infecções passíveis de contração no consumidor, o produto passa a ter sua validade real reduzida².

Fraude pode ser definida como “um ato de má-fé que tem por objetivo fraudar ou ludibriar alguém”⁶. E, tentando ludibriar o consumidor, fraudes como a inclusão de conservantes no produto objetivando um aumento no tempo de prateleira são frequentemente detectadas, sendo os nitritos e os sulfitos conservantes amplamente utilizados⁷.

Há, ainda, outras formas de adulteração das carnes moídas bastante utilizadas, como a adição de carne de outras espécies ou tecidos de pior qualidade⁷.

Em casos mais grotescos, também é possível encontrar a substituição de parte da carne por proteínas vegetais, sendo este produto de menor custo se comparado às proteínas de origem animal⁷.

A medicina veterinária cumpre um papel fundamental na inspeção de carnes no território nacional e seu exercício está estreitamente ligado à saúde pública, visto que tal conduta impacta diretamente na qualidade da carne e seus derivados. É primordial que as inspeções aos estabelecimentos que processam e comercializam carne moída sejam feitas regularmente pelo médico veterinário habilitado, a fim de coibir fraudes e garantir que todo o processo até o consumidor final seja adequado às normas higiênic-sanitárias visando um produto de qualidade⁸.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar de possuir uma regulamentação, a carne moída continua sendo um dos produtos cárneos causadores de toxi-infecções devido a contaminações adquiridas, em grande parte, nos estabelecimentos onde é comercializada. Isso pode causar uma menor viabilidade do produto no tempo de prateleira, bem como problemas de saúde pública. Ademais, continua a ser um item de consumo que atravessa diversas formas de adulteração penalizando quem acredita estar comprando algo, quando, na realidade, está levando para casa um produto falsificado ou de pior qualidade.

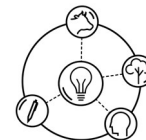
Uma fiscalização mais intensa com testes por amostragem poderia melhorar o produto apresentado ao consumidor e inibir práticas fraudulentas. Uma tomada de consciência pela população acerca da carne moída favorece uma cobrança aos órgãos fiscalizadores, assim como deixaria um recado para o comércio demonstrando que o consumidor não irá tolerar receber um produto que não seja íntegro e/ou diferente do que foi anunciado.

O médico veterinário tem importante participação nesse processo, pois é ele o responsável por adequar esse produto aos padrões estabelecidos por lei, cobrando Boas Práticas no manuseio e venda da carne moída, garantindo para o consumidor final um produto de qualidade e livre de contaminações ou fraudes.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. MAPA, Portaria SDA nº 664, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de carne moída. Edição 188. Seção 1. Página 8. 30 de setembro de 2022.
2. DAMER, J. R. S. et al. Contaminação de Carne Bovina Moída por *Escherichia coli* e *Salmonella sp.* – Revista Contexto & Saúde, v. 14, n. 26, p. 20-27. Ijuí. Editora Unijuí. Jan/Jun 2014.
3. MENDES, J. P. et al. Processo de Homogeneização de Carne Bovina: Características Microbiológicas – Ensaios e Ciência, v. 24, n. 4, p. 417-423. Kroton. Belo Horizonte, 2021.
4. SOUZA, M. S.; BORGES, L. F. A. Qualidade Higiênico Sanitária de Carne Bovina e sua Relação com o Moedor. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Biologia) - UFU-Universidade Federal de

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



Uberlândia, Departamento de Microbiologia. Repositório Institucional da UFU. Uberlândia, 2022.

5. SANTOS, L. E. et al. Qualidade Microbiológica de Carnes Moídas Comercializadas na Cidade de Salvador, BA. *Higiene Alimentar*, v. 32, n. 285/286, p. 71-75. Salvador, Nov/Dez 2018.

6. MICHAELIS Dicionário Escolar. 4ª Edição. Editora Melhoramentos. São Paulo, 8 de agosto de 2016.

7. DIAS, M. A. C. Detecção da Adulteração Fraudulenta de Carne Bovina Moída Através de Técnicas Histopatológicas. Trabalho (Residência em Patologia Animal) - Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2020.

8. GABRIEL, I. S. A Indispensabilidade do Médico Veterinário como Agente de Saúde Única na Inspeção de Carnes no Brasil. Monografia (Bacharelado em Medicina Veterinária) - UniAGES - Centro Universitário. Repositório Universitário da Ânima (RUNA). Paripiranga, 2021.