

## **Saúde pública: importância do controle de zoonoses realizado por fiscais agropecuários e fiscais assistentes de modo permanente nos frigoríficos**

\*Antônio Augusto Ferrão Filho

\*Antônio de Souza Filho

\*Fernanda Lúcio dos Reis

\*Patrícia Barros Reis Fonseca

De acordo com o [Decreto Estadual n.º 38.691/1997](#), a classificação “frigorífico” é designada aos estabelecimentos de abate das diferentes espécies de animais de açougue, podendo ou não realizar a desossa de carcaças, ou a industrialização de carnes.

Nos estabelecimentos de abate, o serviço oficial de inspeção de produtos de origem animal deve ser exercido permanentemente, desenvolvendo os procedimentos de inspeção “ante-mortem” e “post-mortem” durante as atividades de abate ([Decreto Federal n.º 9.013/2017](#)).

Isso significa que, durante toda a atividade de abate do rebanho no estabelecimento, a equipe de inspeção oficial, composta por Fiscal Agropecuário/Médico-Veterinário, Fiscais Assistentes Agropecuários, e Agentes de Inspeção cedidos pelas empresas, realizam o exame dos animais recebidos vivos, bem como das linhas de inspeção.

Essa inspeção sanitária é realizada em todos os animais abatidos, sendo cada parte do animal examinada e julgada como apta ou inapta ao consumo humano.

Ao iniciar os procedimentos de inspeção, no momento da recepção dos animais, os agentes fiscais também recebem os documentos que comprovam a origem e os detalhes da situação sanitária do rebanho. Essa documentação é denominada de Guia de Trânsito Animal (GTA) e/ou Boletim Sanitário (no caso de suínos e aves).

Esses documentos são imprescindíveis para a realização da inspeção dos animais, por trazerem informações sobre a propriedade de origem, vacinação, horário de retirada da alimentação, medicamento ministrado e data de supressão, acometimento de doença, bem como outros dados de interesse sanitário.

Diante dessas informações, o médico-veterinário oficial realiza o duplo exame clínico dos animais. O primeiro é executado logo após o desembarque deles no frigorífico, e o segundo no instante que antecede o abate. O objetivo deste exame é identificar possíveis animais acometidos por doenças que demandam controle oficial, animais contundidos, claudicantes, assim como para preservar o bem-estar desses animais.

Nesse momento, os animais são julgados com liberação para o abate normal, ou retidos em currais/pocilgas de sequestro, para um conseqüente abate de emergência.

Animais destinados ao abate de “emergência imediata” devem ser abatidos no exato momento, no caso de identificação de sofrimento animal; ou poderão ser destinados ao abate de “emergência mediata”, que significa que serão abatidos ao final do processo de abate normal.

Animais destinados ao abate de “emergência mediata” são considerados suspeitos de doenças infectocontagiosas, sendo separados para uma inspeção minuciosa, ao final do abate normal, como medida preventiva para evitar a contaminação da sala de abate, além dos animais saudáveis.

Iniciado o abate, os animais passam pela inspeção “post-mortem”, nas chamadas linhas de inspeção, que são pontos específicos da sala de abate, nas quais cada parte retirada do animal são inspecionadas.

A inspeção “post-mortem” consiste no exame da carcaça, das partes oriundas, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal (Decreto Federal n.º 9.013/2017).

Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência do abate, imediatamente após removidos das carcaças. Caso haja suspeita de alguma doença sistêmica, todas as partes devem ser reunidas para uma inspeção acurada pelo médico-veterinário oficial.

Nesse momento, por julgamento sanitário, as carcaças e as partes podem ser liberadas para o consumo, aproveitamento condicional, ou serem condenadas. O aproveitamento condicional é a submissão da carne ou vísceras a tratamentos específicos, para assegurar a inocuidade (qualidade) do produto (Decreto Federal n.º 9.013/2017). No caso da condenação, as carcaças, vísceras ou partes são destinadas à incineração, ou à alimentação animal, submetidas a tratamentos térmicos e processamentos específicos.

A inspeção sanitária garante a separação e a condenação de carcaças ou partes que possam veicular doenças de transmissão alimentar, zoonoses ou outras doenças infectocontagiosas para o ser humano. Isto é, o serviço veterinário oficial, através do serviço de inspeção, tem a missão de impedir a comercialização de produtos que prejudiquem a saúde do consumidor.

As zoonoses são doenças infecciosas naturalmente transmissíveis de animais para seres humanos, ou vice-versa. Doenças que podem ser evitadas pela atuação do serviço de inspeção nos frigoríficos, como, por exemplo, a tuberculose, a cisticercose, brucelose, erisipela, carbúnculo hemático, fasciolose hepática, dentre outras enfermidades.

O Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) conta com laboratórios próprios e uma rede de laboratórios credenciados, onde são realizadas análises, como as microbiológicas e histopatológicas, que promovem a identificação dos microrganismos, e auxiliam no julgamento fiscal. Dessa forma, evita-se a transmissão de doenças para a população.

Segundo a Organização Mundial de Saúde Animal (WOAH), 10% da tuberculose humana é originada pela tuberculose zoonótica, causada pela bactéria *Micobacterium bovis*. Uma das medidas efetivas de controle da doença é a inspeção sanitária nos estabelecimentos de abate, assim como o tratamento térmico do leite.

Ainda segundo a WOAH, a brucelose é uma zoonose altamente infecciosa para o ser humano, por causar doença crônica debilitante. A transmissão ocorre através do contato com fetos abortados de animais, as secreções uterinas e o leite de animal brucélico. Dentre as medidas preventivas estão a pasteurização do leite, além de evitar o contato direto com estas secreções durante o abate e a manipulação de fêmeas.

Segundo Sola e Teixeira, 2020, entre 2010 e 2018, 102.642 peças bovinas foram condenadas pelo Serviço de Inspeção Federal, em decorrência da brucelose, sendo 92.048 unidades destinadas à graxaria (reciclagem dos restos de animais), 7.503 ao tratamento térmico de conserva/esterilização e 2.949 peças liberadas pelo Serviço de Inspeção, após avaliação e constatação de que não representariam riscos à saúde pública.

A cisticercose bovina é uma doença parasitária de caráter zoonótico, que acomete o ser humano. É um problema de saúde pública, amplamente difundido no país, e uma das afecções mais ocorrentes nos abates sob inspeção sanitária, sendo causa de condenações e prejuízos sanitários e econômicos. Entre fevereiro e dezembro de 2021, 37.394 casos de cisticercose bovina foram diagnosticados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) no país. (CAIXETA et. al., 2022)

É muito importante que a população de Minas Gerais tenha conhecimento destas zoonoses e saiba selecionar os produtos cárneos adquiridos no mercado, sendo imprescindível verificar a existência da chancela de inspeção no rótulo da embalagem do produto, a qual identifica que ele passou pela inspeção sanitária de um Fiscal Agropecuário/Médico-Veterinário ou Fiscal Assistente Agropecuário do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA).

A chancela a seguir é um exemplo de selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE):



Chancela do IMA, disponível no site:  
<http://www.ima.mg.gov.br/agroindustria/produtos-de-origem-animal>

Portanto, a atuação do serviço de inspeção oficial tem como principal objetivo assegurar a saúde pública da população, impedindo o acesso ao comércio de produtos cárneos com potencial risco de transmissão de zoonoses.

### **Referências Bibliográficas:**

CAIXETA, Karina De Cássia Paiva; GARCIA, Adriana Mello; RIBEIRO, Laryssa Freitas. Ocorrência de cisticercose bovina em abatedouros frigoríficos e a importância da inspeção sanitária para diagnóstico e controle da doença: revisão de literatura. GETEC, Monte Carmelo/MG, v.11, n.35, p.91-109, ago 2022. Disponível em: <https://www.revistas.fucamp.edu.br/index.php/getec/article/view/2792>. Acesso em 13/02/2024.

Decreto Federal nº 9.013, 29/03/2017. 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.

Instituto Mineiro de Agropecuária. [www.ima.mg.gov.br](http://www.ima.mg.gov.br); Acesso em 13/02/2024.

SOLA, Marília Cristina; TEIXEIRA, Maria Fernanda. Condenações de carcaças e vísceras por brucelose bovina no Brasil entre os anos de 2010 e 2018. Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal: RBHSA, ISSN-e 1981-2965, Diamantina, MG, Vol. 14, nº4, págs. 1-1, 2020. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8081670>. Acesso em 13/02/2024.

World Organization of Animal Health. <https://www.woah.org/en/disease/>. Acesso em 13/02/2024.