Inspeção de Bovinos: Prevalência de Condenações em Frigorífico SIE de Porto Velho, Rondônia

Autor(res)

Ricardo César Tavares Carvalho
Tony Edgley Catão Tenorio

Categoria do Trabalho

Pós-Graduação

Instituição

UNOPAR / ANHANGUERA - ARAPONGAS

Introdução

O Brasil possui o maior rebanho bovino do mundo, com cerca de 224,6 milhões de cabeças, e lidera o mercado global como maior produtor, exportador e consumidor de carne bovina. O estado de Rondônia destaca-se com mais de 15 milhões de cabeças de gado de corte, ocupando a 4ª posição nacional, e lidera a Região Norte na produção de leite, com 1,6 milhão de litros/dia. Esse cenário evidencia a importância da sanidade animal para garantir a saúde pública e a qualidade dos produtos de origem animal.

Diante da crescente exigência dos mercados nacionais e internacionais, a inspeção sanitária nos abatedouros tornou-se essencial para assegurar a inocuidade dos produtos, minimizando riscos à saúde humana, especialmente no combate às zoonoses. Os abatedouros frigoríficos são fundamentais na identificação de patologias em bovinos, permitindo estudos que aprimoram o conhecimento sobre doenças e contribuem para melhorias no manejo sanitário.

As inspeções, realizadas pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e/ou Estadual (SIE), têm papel crucial na condenação de carcaças e vísceras com alterações patológicas. A inspeção sanitária de carnes busca garantir a segurança alimentar por meio de práticas preventivas e certificações de qualidade. O Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA) regulamenta essas ações, abrangendo as etapas ante mortem e post mortem, nas quais são identificadas lesões, falhas operacionais e anormalidades, assegurando que apenas produtos adequados cheguem ao consumidor.

Além disso, o manejo inadequado dos animais compromete o bem-estar e afeta a qualidade da carne. A produção com qualidade reduz perdas econômicas e gera benefícios para toda a cadeia produtiva, incluindo produtores, frigoríficos e consumidores.

Objetivo

O estudo busca identificar as principais causas de condenações de órgãos bovinos em frigorífico sob SIE em Porto Velho-RO, em 2023. Foram avaliados índices mensais, falhas no manejo e no abate, perdas econômicas e técnicas de inspeção. Os dados foram coletados no Frigorífico Areia Branca, considerando volume abatido, perdas e causas mais frequentes.

Material e Métodos

A coleta de dados baseou-se na análise dos relatórios oficiais de inspeção sanitária e registros referentes às condenações de bovinos abatidos. Foram consideradas condenadas as vísceras e órgãos que apresentaram alterações macroscópicas visíveis, classificadas conforme os critérios técnicos do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA (BRASIL, 2017). Tal metodologia assegura padronização e conformidade legal, conferindo confiabilidade e rastreabilidade aos dados obtidos.

O levantamento das informações foi realizado por meio da análise sistemática dos documentos oficiais de inspeção e relatórios diários e mensais do serviço competente, nos quais foram verificados os tipos de lesões e o destino dos órgãos acometidos. Os registros, mantidos em formato físico e digital no frigorífico, garantem a rastreabilidade e transparência das informações.

A coleta de dados abrangeu o período de janeiro a dezembro de 2023. Os dados foram organizados no Microsoft Excel e analisados por estatística descritiva, considerando tipo de lesão, destino dos órgãos, município de abate, número de animais abatidos, além das perdas qualitativas e quantitativas.

Resultados e Discussão

Em 2023, o Frigorífico Areia Branca, em Porto Velho (RO), sob o Serviço de Inspeção Estadual (SIE), registrou variação mensal nos abates, com aumento de janeiro a julho, pico em julho (3.028 animais) e queda até setembro (2.706). O maior número ocorreu em dezembro (3.313), impulsionado pelas festas. Janeiro teve o menor volume, possivelmente devido às férias.

A inspeção sanitária é fundamental para a segurança alimentar, especialmente devido à perecibilidade da carne. Em 2023, a Linha A – pés e lábios apresentou 297 condenações, com destaque para traumatismo (144 casos, 49%), seguido de contaminação (50) e pododermatite (47). Rachaduras, úlceras e vesículas completaram as causas. Picos ocorreram em janeiro, junho e dezembro. O traumatismo relaciona-se ao manejo inadequado, infraestrutura deficiente e superlotação. No período chuvoso, estradas ruins e longas distâncias agravam as lesões. Já a pododermatite causa dor, perda de peso e descarte de peças.

A Linha A1 – úbere teve seis condenações, principalmente em fevereiro. As causas foram traumatismo, úlcera e contaminação. Lesões no úbere causam dor e atraem vetores, preveníveis com higiene e ambiente seco.

Na Linha B – cabeça, 26 peças foram condenadas, 22 por contaminação. A língua teve 18 condenações, sendo 72% por contaminação, além de abscessos e contusões. Falhas como jejum insuficiente, esfola deficiente e má lavagem contribuíram para esses resultados.

A Linha D – estômagos e intestinos registrou 12 condenações, principalmente por abscessos (59%). Outras causas foram aderências, inflamações e parasitoses.

Na Linha E – fígados, ocorreram 3.988 condenações, sendo teleangiectasia (51,96%) a principal, seguida de cirrose (16,50%) e abscessos (15,88%). A teleangiectasia provoca manchas escuras, inviabilizando o consumo. Abscessos decorrem de infecções ou traumas, e a cirrose, de doença crônica degenerativa.

A Linha F – pulmões apresentou 11.885 condenações, com contaminação (42,77%), congestão (28,51%) e enfisema (23,87%) como causas principais. Também houve registros de aspiração de sangue, hidatidose, bronquite e adenite.

Na Linha G – coração, 51 peças foram condenadas, sendo 80% por pericardite, além de contaminação, miocardite e cisticercose. Já a Linha G – rins registrou 19.443 condenações, principalmente por contaminação (67,63%). Outras causas incluíram quisto urinário, isquemia, uronefrose e nefrite.

As perdas econômicas foram expressivas: fígados (R$ 116.146,51) e pés (R$ 7.900,20) representaram os maiores prejuízos. Conforme Ludtke et al. (2012), a não observância de normas técnicas acarreta perdas diretas às indústrias. Assim, práticas preventivas, capacitação das equipes e inspeções rigorosas são essenciais.

A análise mostra que falhas no manejo pré-abate, transporte e abate são as principais responsáveis pelas condenações. Adoção de boas práticas agropecuárias, adequação de instalações, melhoria das estradas, jejum adequado, transporte sem superlotação e treinamento de pessoal são medidas fundamentais para reduzir perdas. Além disso, controle sanitário e rastreabilidade são imprescindíveis para elevar a qualidade da carne, atender às exigências do mercado e proteger a saúde pública.

Conclusão

A pesquisa evidenciou a importância da inspeção sanitária para a saúde pública, destacando altos índices de condenações em 2023, especialmente de fígados, pulmões e rins, por lesões causadas por manejo inadequado e falhas no abate. As perdas econômicas reforçam a necessidade de melhorias no transporte, manejo pré-abate e técnicas de despansa. Os dados incentivam novas pesquisas para garantir produtos seguros e de qualidade.

Referências

ARAÚJO, G.M.L. Principais causas de condenação de bovinos registradas pelos Serviços de Inspeção em frigoríficos do município de Altamira-PA, no período de Janeiro de 2007 a Dezembro de 2008. Altamira - PA, 2009. 38 p. Monografia (Graduação em Agronomia) – Faculdade de Engenharia Agronômica, Universidade Federal do Pará, PA, 2009.

BAPTISTA, A. T. Quantificações das condenações em vísceras de bovinos em 2007 nos matadouros frigoríficos do estado do Espírito Santo registrados no serviço de inspeção estadual, Vitória, 2008. 22 f. Monografia (Especialização em Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal) – Universidade Castelo Branco, Instituto Brasileiro de Pós-Graduação Qualittas, Vitória, 2008.

BRASIL. MAPA – Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA). Decreto n° 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelos decretos n° 1.236, de 02 de setembro de 1994, e, n° 2.244, de 04 de junho de 1997. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 1997.

LIMA, M. de F. C. et al. Análise das alterações anatomopatológicas durante a inspeção post mortem em bovinos no abatedouro frigorífico industrial de Mossoró, Rio Grande do Norte. Ciência Animal, v. 17, n. 2, p. 113-116, 2007.

MAPA - Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Inspeção de carnes bovina -Padronização de técnicas instalações e equipamentos. (Manual de carnes). Brasília, 2007.

MOITINHO, F. Brasil possui o maior rebanho bovino do mundo, segundo a FAO. 2023. Disponível em: https://www.girodoboi.com.br/noticias/brasil-possui-o-maior-rebanho-bovino-do-mundo-segundo-a-fao/. Acesso em: 20 mar. 2024.