

A importância do combate aos abates clandestinos

Serviço de Inspeção fiscaliza abatedouros regulares e realiza ações de combate à clandestinidade, como medida de resguardar saúde da população, coibir fraudes e zelar pelo bem-estar animal

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural (SMADER), é responsável pela fiscalização de indústrias de produtos de origem animal, registradas para distribuição no município de Passo Fundo. Dentre as indústrias fiscalizadas, atualmente estão registrados dois abatedouros, um deles abatendo somente bovinos e outro habilitado para abate de bovinos e em breve retomará o abate de ovinos.

Mesmo abatendo em volumes pequenos, quando comparados a indústrias maiores com comercialização com abrangência estadual e nacional, estas indústrias situadas no município precisam cumprir uma série de requisitos para garantir a inocuidade e qualidade das carnes, além de adotarem procedimentos para que os animais sejam abatidos com o menor sofrimento possível, o chamado abate humanitário. Segundo a Coordenadora do Serviço de Inspeção do município, Deise Luiza Mahl Calderan “Todos os abates são acompanhados pela fiscalização, avaliando-se estas práticas humanitárias com os animais; procedimentos de higiene, que vão desde a lavagem dos animais antes do abate para remover resíduos de terra e fezes do couro, que acabam entrando em contato com a carne se não realizados; controle de moscas e outras pragas; ambiente limpo e com estrutura adequada; práticas higiênicas dos funcionários como uniforme adequado, lavagem de mãos constante, facas sempre limpas; fiscalização de carne e miúdos, averiguando a presença de alguma lesão visível que implique em condenação, visto ser impróprio ao consumidor; além de realização de análises laboratoriais que atestam a segurança do produto final.” Assim, nestes abates regularizados, carne e miúdos recebem carimbos, além de saírem do abatedouro com temperatura adequada e etiqueta lacre, uma espécie de rotulagem,

até os pontos de venda onde são realizados os cortes comerciais para o consumidor (açougues ou comércios afins).



Foto: Fiscal realizando inspeção de carcaça bovina, dentro de abatedouro legalizado.

Além da fiscalização das indústrias registradas, o Serviço de Inspeção Municipal realiza ações em trânsito, abordando veículos com características compatíveis a transporte de produtos de origem animal, ou suspeitos, verificando a procedência e se há acondicionamento térmico e higiênico adequado. Estas ações são realizadas na rotina, de acordo com cronograma interno, em ações conjuntas a outros órgãos, ou mediante denúncias. A fiscalização em açougues, mercados e comércio no geral fica a cargo da Vigilância Sanitária, vinculada à Secretaria de Saúde do município.



Fotos: Fiscalização em trânsito, com abordagem de veículos, realizada pelo Serviço de Inspeção Municipal.

A Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural (SEAPDR) vem realizando operações no estado do Rio Grande do Sul, principalmente a partir de denúncias, averiguando locais com possíveis abates clandestinos. A situação encontrada, quando confirmado este tipo de prática é de total falta de higiene, com presença de pelos, gramas, fezes e terra visíveis na carne. Cães e gatos, além da presença de moscas no ambiente de abate, visto que a maioria é realizado a céu aberto ou em galpões de madeira, de difícil higienização e que facilitam a proliferação de bactérias, como coliformes. Esta situação é perigosa, podendo transmitir diversas zoonoses (doenças infecciosas transmissíveis de animais para seres humanos), destacando-se salmonelose, listeriose, brucelose, tuberculose e disenterias por coliformes. Além disto, procedimentos de

abate nestes casos, são realizados sem nenhum controle do sofrimento animal, sendo adotadas práticas muitas vezes cruéis, diferente do que ocorre em abatedouros fiscalizados, e muitas vezes são frutos de abigeato.

Qual o papel da população no combate a estas práticas ilegais?

A maior dificuldade no combate ao abate clandestino e à comercialização de demais produtos de origem animal não inspecionados (ovos, mel, queijos, salames, linguiças, banha...) é a aceitação da comunidade, que muitas vezes fomenta a prática por querer pagar menos. O avanço da internet e redes sociais permite diversas formas de comercialização irregular, atraindo compradores pelo baixo preço ou por um produto supostamente 'artesanal', ignorando o risco para a própria saúde e de sua família. O que impede a fiscalização neste tipo de comercialização é que dificilmente é exposto o endereço, já que o infrator sabe que está realizando uma prática irregular.

Com relação a carnes, sempre que abatida de forma regular apresentará o selo de uma das três instâncias de inspeção: SIM (municipal), SIE (estadual) ou SIF (federal), na forma de carimbo azul, ou rotulagem no caso de carnes que já saem embaladas da indústria. O consumidor deve se atentar ainda ao aspecto da carne, pois alimento exposto em açougues deve ter aparência saudável, não escurecido e não pode conter resquícios de poeira, grama, terra ou pelos, entre outras impurezas. No abate regular é realizado o processo de sangria do animal, que permite a retirada do sangue, o que não ocorre no abate clandestino, assim a carne ilegal apresenta um geralmente aspecto mais escurecido.



Foto: Carcaça inspecionada, apresentando carimbo do Serviço de Inspeção Municipal.

Portanto, a população possui papel importante neste combate, principalmente não adquirindo produtos sem fiscalização. Ainda, no âmbito municipal, em caso de conhecimento de local abatendo, produzindo ou comercializando carnes ou outros produtos de origem animal sem procedência, a população pode entrar em contato com o setor de ouvidoria (telefone 0800 5417 100 ou 33144009, email ouvidoria@pmpf.rs.gov.br) e formalizar denúncia, que será encaminhada ao setor competente para fiscalização.