



# Abate informal e riscos para saúde do consumidor

Rio , 14 de junho de 2023



Ronaldo Gil

# *Agenda*

---

## *Abate informal e riscos para saúde do consumidor*

*I- Estágio atual da informalidade dos POA no Brasil.*

*1.1. Obtenção.*

*1.2. Comercialização.*

*II- Causas e Consequências.*

*III- Abate informal de aves pelo Brasil.*

- Destinação correta das aves de descarte, de reprodução, matrizes e de postura, e de ovos comerciais no final do ciclo.*

*IV- Uma estratégia para o enfrentamento.*

# *Abate informal e riscos para saúde do consumidor*

## *1. Estágio atual da informalidade dos P.O.A. no Brasil*



- *1.1 Obtenção*

# *Abate informal e riscos para saúde do consumidor*

## *1- Estágio atual da informalidade dos P.O.A. no Brasil*

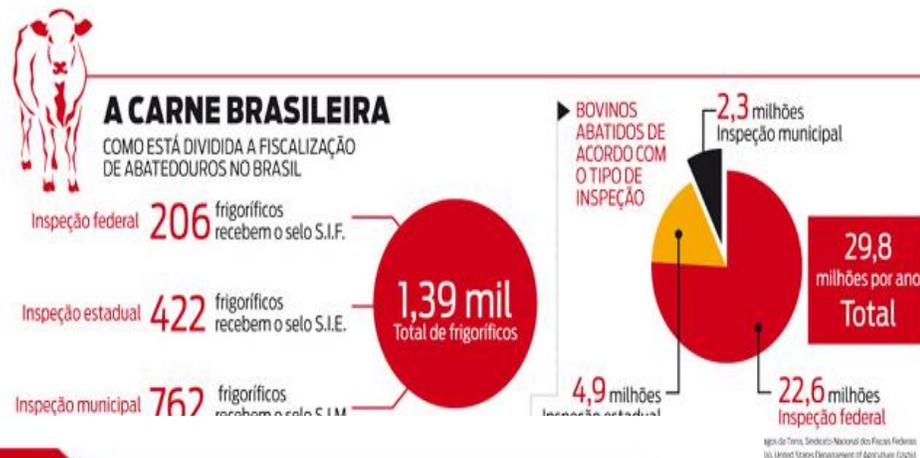
- Principais cadeias produtivas.
  - Carnes e derivados
    - Leite e derivados
      - Pescado e derivados
        - Produtos das abelhas
- **Obtenção**
- *Comercialização*

# Abate informal e riscos para saúde do consumidor



Amigos da Terra - Amazônia Brasileira é uma Organização da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP) fundada em 1989, que visa a

## Abate "Clandestino"



### ONDE ESTÁ O PROBLEMA

**80%** dos frigoríficos e abatedouros que estão sob responsabilidade dos Estados e dos municípios não são fiscalizados

Esse percentual representa **7 milhões** de cabeças abatidas por ano

**30%** da carne consumida no Brasil não passa por nenhum tipo de fiscalização

### EXPORTAÇÃO SEM RISCO

**25%** da carne abatida no País recebe o selo S.I.F.

**16%** deste total é exportado

### COMPARATIVO EUA E BRASIL

ESTADOS UNIDOS

abatem **34,3 milhões** de bovinos por ano

Sistema de fiscalização único

Responsabilidade Federal – Usda (United States Department of Agriculture)

Fiscais federais 8 mil

BRASIL

abate **29,8 milhões** de bovinos por ano

Sistema de fiscalização descentralizado

Fiscais federais **3,2 mil**

Fiscais estaduais cerca de **4,5 mil**

Fiscais municipais não há como estimar

FOTOS: ONG AMIGOS DA TERRA; ROBERTO SIM

## RADIOGRAFIA DA CARNE NO BRASIL



# Abate informal e riscos para saúde do consumidor



Edição do dia 10/03/2013

10/03/2013 23h05 - Atualizado em 10/03/2013 23h18

## Fantástico mostra falta de higiene em abatedouros e abate cruel dos gados

Carnes de animais mortos nestes locais podem transmitir doenças graves, como cisticercose, que ataca o cérebro, e toxoplasmose, que provoca problemas no fígado, pulmão e coração.

 Tweetar 172

 Recomendar 9,6 mil

# Abate informal e riscos para saúde do consumidor

REVISTA VEJA 13.03.2013



Cerca de 30% da carne consumida no Brasil tem origem clandestina e é produzida em condições medievais

LAURA DINIZ, JULIA CARVALHO  
E CAROLINA RANGEL

O Brasil tem o maior rebanho comercial de gado do planeta, é o principal exportador mundial da carne do animal e ocupa o terceiro lugar no ranking de consumo per capita — com 38,5 quilos por habitante consumidos no ano passado, fica atrás apenas da Argentina e do Uruguai. O tamanho da produção, porém, está longe de corresponder à qualidade da mercadoria. Mais de 30% da carne vendida no Brasil é clandestina — o que significa que não passa por fiscalização, é frequentemente produzida sob péssimas condições de higiene e apresenta enorme probabilidade de estar contaminada por bactérias e vermes causadores de doenças como a salmonelose e a teníase.

A equipe de VEJA percorreu matadouros estaduais e municipais em cinco estados do Brasil e constatou uma situação de tirar o apetite do mais voraz dos carnívoros. Em diversos deles, as peças de carne são carregadas nas costas nuas e suadas de funcionários para ser cortadas em cima de mesas imundas e mofa-

das. Sem máscaras, luvas ou botas, os empregados encarregados de separar as peças usam facas enferrujadas, que são "limpas" nas paredes e quinas de mesas. É comum ver o sangue dos animais, carregados até em carrinhos de pedreiro, escorrer diretamente para rios e lagoas próximas. Urubus e cachorros têm presença garantida nesses matadouros e fartam-se dos restos, lá mesmo.

Essa carne, manipulada em condições medievais e muitas vezes contaminada, é consumida exclusivamente dentro do Brasil — o produto para exportação é obrigatoriamente submetido a inspeção, e das mais rigorosas. Para o exterior, só vão carnes com o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Cerca de 300 frigoríficos do país operam sob esse sistema. Em cada um desses estabelecimentos há uma equipe de pelo menos dez funcionários dedicados a avaliar desde a situação dos prédios onde os animais são mortos e embalados até as condições de saúde e higiene em que se encontra cada um deles. Amostras da mercadoria são analisadas periodicamente por uma rede de 600 laboratórios clínicos. Esse tipo de carne, além de ser exportado, abastece os principais centros consumidores do Brasil. Nas capitais e grandes cidades, poucos estabelecimentos se atrevem a vender mercadorias que não tragam o selo federal.

**IRREGULAR**  
Matadouro paulista: paredes sem azulejo, goteiras sobre as carcaças e carne guardada em caixotes sujos

## OS HORRORES DA CARNE

**AS DOENÇAS QUE A CARNE CONTAMINADA PROVOCA**

Nos últimos cinco anos, 81 000 pessoas foram internadas pelo SUS por doenças relacionadas ao consumo de carne, o que resultou em um gasto de 32,5 milhões de reais



DOENÇA	PRINCIPAL ETAPA DE PRODUÇÃO	CONTAMINAÇÃO DO GADO OU DA CARNE	CONTAMINAÇÃO DO HOMEM
<b>FEBRE AFTOSA*</b>	Todas	Por contato com animais enfermos, o ar contaminado por eles ou material infeccioso, através de lesões mínimas como arranhões e erosões da pele	Contato com a pele, ingestão de carnes contaminadas
<b>TUBERCULOSE INTESTINAL E PULMONAR</b>	Engorda	Através de alimentos contaminados ou por inalação de gotículas de saliva contaminada	Contato com sangue, fezes, urina do gado contaminado; ingestão de carnes contaminadas
<b>INFECÇÃO POR E. COLI</b>	Abate	Após o abate, durante a desossa, pode haver contaminação pelo próprio material intestinal do animal	Ingestão de carnes contaminadas

\*A contaminação de humanos é rara. O principal problema da febre aftosa é econômico

SALMONELOSE	TENÍASE (solitária)	LISTERIOSE
Transporte	Engorda/refrigeração	Transporte/abate
Bovinos que passam por altos níveis de stress (manejo agressivo na fazenda, falta de água, superlotação dos caminhões) têm o pH alterado, o que facilita o aparecimento de bactérias como a <i>Salmonella</i> nas carnes	Ingestão de água, pastagem ou outros alimentos contaminados por fezes de pessoas infectadas com ovos de tênia. No intestino do bovino, os ovos dão origem a larvas, que atravessam a parede intestinal, entram na corrente sanguínea e se alojam nos músculos	Fezes com a bactéria <i>L. monocytogenes</i> podem contaminar o couro de outros animais, carcaças e equipamentos de manejo
Ingestão de carnes contaminadas	Ingestão de carnes contaminadas	Ingestão de carnes contaminadas

Fontes: Angélica Pereira, professora de zootecnia da USP, e Ministério da Agricultura

Comportamento

# PODRIDÃO



# SANITÁRIA

Como a omissão e a conivência de médicos veterinários, ao não fiscalizarem a carne vendida no País, colocam em risco a saúde da população brasileira

Suzana Borin

**S**angue escorrendo livremente pelo chão, o ranger do serrote cortando ossos e pedaços de carnes jogadas por cantos imundos e fétidos. Essa cena se repete diariamente em matadouros e frigoríficos localizados, principalmente, em cidades do interior do Brasil. Um levantamento nacional, feito durante nove meses pela ONG Amigos da Terra – Amazônia Brasileira, constatou que 30% da carne consumida no País não passa por nenhuma fiscalização. “Estamos colocando a vida dos brasileiros em risco”, alerta Roberto Smeraldi, presidente da ONG. E, pior ainda, o estudo elaborado pela Amigos da Terra constatou que 70% dessa carne não é clandestina. Ou seja, apesar de imprópria para o consumo, ela passa facilmente pelos mecanismos de fiscalização governamentais, pois transita por frigoríficos e abatedouros autorizados a funcionar, com a aprovação concedida por médicos veterinários que têm o dever de atestar a origem e a qualidade do que será levado à mesa dos brasileiros. Diante de um quadro tão ameaçador, a posição do presidente do Conselho Federal de Medicina Veterinária (CFMV), Benedito Fortes de Arruda, que deveria zelar para que seus profissionais cumpram com rigor suas atribuições, é espantosa: “Se fôssemos colocar em prática



IRREGULARIDADES Carcaça a céu aberto (à esq.) e homem sem camisa abate boi no chão no matadouro Dois Irmãos, em Novo São Joaquim (MT); contra as regras de higiene e segurança

## Abates clandestinos desafiam fiscalização

Sistema de Defesa Sanitária costuma detectar a venda de carne irregular e, a partir desta informação, deflagra operações que encontram condições precárias de higiene no manuseio e armazenagem do produto. Em três anos, foram 31 casos

| Foto: Seapdr / Divulgação / CP

26/02/2022 | 8:00  
Por Danton Júnior



As condições de higiene são precárias. Pelos podem ser encontrados em meio aos pedaços de carne. Cães e gatos circulam livremente no mesmo ambiente do produto. Restos de animais são despejados no meio ambiente. Assim os agentes da fiscalização descrevem os abatedouros clandestinos encontrados no Rio Grande do Sul nos últimos anos. E não foram poucos. Somente no ano passado,

# Obtenção

**FOLHA DE S. PAULO**  
★ ★ ★ **UM JORNAL A SERVIÇO DO BRASIL**  
TERÇA-FEIRA, 15 DE ABRIL DE 2022 11:30

Publicidade: FOLHA DIGITAL POR APENAS **RS 1,90** NO PRIMEIRO MÊS. ASSINE JÁ.

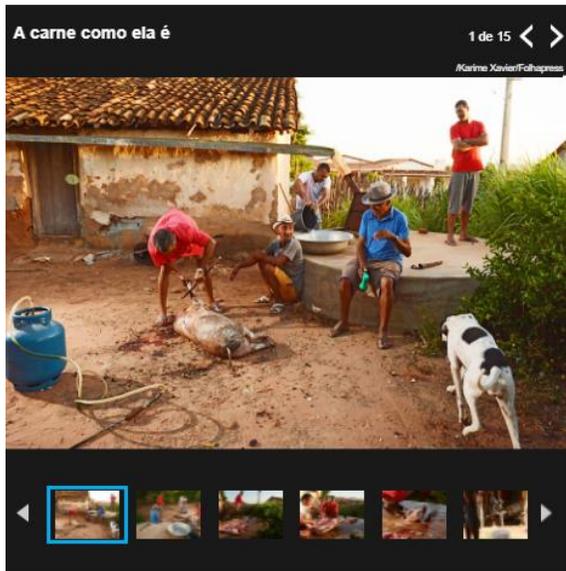
Seções: Opinião, Poder, Mundo, Economia, Cotidiano, Esporte, Cultura, F5, Sobre Tudo

Últimas notícias: Traficante que vendeu drogas a Mac Miller é condenado a 11 anos de prisão

marcas da crise | imposto de renda | previdência | folhainvest | o brasil que dá certo

## mercado

### Abate informal de animais aumenta no país



JOANA CUNHA  
ENVIADA ESPECIAL A IRECÊ (BA)  
26/03/2017 02h00

Peça Via Delivery The Body Shop

**leia também**

- Ministro do Meio Ambiente critica ação do Ibama contra frigoríficos
- Egito retoma importações de carne de frigoríficos brasileiros autorizados
- Chile recua e restringe veto à carne brasileira às 21 fábricas suspensas

Edição impressa

calculadoras

Uber TAXI

ECONOMIZE  
Carro, táxi, Uber ou Zaccar: veja o que vale a pena para o seu bolso

Apto para alugar com 2 quartos R\$ 1.300

Saber mais



NOTÍCIAS OBITUÁRIOS SEGURANÇA

SEGURANÇA

## Polícia Civil estoura abatedouro clandestino de cavalos no Sul do Estado

15 de agosto de 2020



A Polícia Civil, por intermédio das Delegacias de Pescaria Brava, Jaguaruna e Laguna, com o apoio do PPT da PM de Tubarão, estourou um abatedouro irregular de animais, situado no Sítio Novo, em Imarui, Sul do Estado, e autuou em flagrante dois homens. Foi na sexta-feira (14) de manhã. Os presos relataram aos policiais que cortavam e revendiam carnes de cavalos para a comercialização em um açougue em Tubarão.

ÚLTIMAS NOTÍCIAS

- MUNDO | Ações da China fecham em baixa por preocupações com a Covid  
19 de abril de 2022
- MP dos Cartórios: tramitação está parada no Congresso Nacional  
19 de abril de 2022
- Geração Empreendedora abre inscrições para jovens em Içara  
19 de abril de 2022
- Fusca de SC chega em Nova York e faz sucesso na Times Square  
18 de abril de 2022

# Abatedouro clandestino que vendia carne de cavalo é fechado em Viana

A operação Pata Quebrada foi realizada na manhã desta quarta-feira (8), no bairro de Araçatiba. Até o momento, ninguém foi preso



FOLHA VITÓRIA | por Folha Vitória  
08/02/2023 - 23H40



Ouvir: Abatedouro clandestino que vendia carne c 0:00

Foto: Reprodução



Folha Vitória  
FOLHA VITÓRIA

Um abatedouro clandestino, que vendia carne de cavalo como sendo de boi, foi desativado na manhã desta quarta-feira (8), no bairro de Araçatiba, no município de Viana. No local foram encontrados três cavalos prestes a serem mortos e um que já estava abatido.

Segundo informações repassadas para a TV Vitória/ Record TV, a operação denominada de Pata Quebrada, foi realizada pela Secretaria de Defesa Social e pela Guarda Municipal de Viana.

Homens que estavam realizando o abate conseguiram fugir, após visualizarem as equipes no local. Até o momento, ninguém foi preso.

Segundo o gerente de Fiscalização Ambiental de Viana, Diego de Freitas, há a suspeita de que a carne era embalada e destinada a frigoríficos da região. No local, foram localizados um cavalo abatido e outros dois que seriam mortos.

"Era um local sem qualquer preparação, o animal estava preso ao chão, caído ao chão. As facas que foram encontradas e outros objetos também estavam totalmente irregulares", destacou o gerente.

Ainda de acordo com o gerente, com a denúncia, é possível encerrar com a prática ilegal.

"Continuaremos em cima, pedimos para todas as pessoas que denunciem, liguem para a Secretaria de Meio Ambiente", descreveu.

Há cinco meses o mesmo local foi alvo de uma outra operação com o mesmo objetivo. Na ocasião, 17 cavalos e 37 porcos foram salvos pela equipe da Prefeitura. Durante a ação, uma pessoa foi presa no local e outras três fugiram.

As denúncias surgiram após o desaparecimento de animais de comunidades de municípios do interior do Espírito Santo. O gerente da fiscalização Ambiental de Viana, tudo leva a crer que a carne deve ter chegado nos frigoríficos.

A ocorrência foi registrada na Delegacia Regional de Cariacica.



15/01/2021

## Desarticulado abate clandestino de suínos na região de São José do Rio Preto

Atualizado em 15/01/2021 às 00h00



Tweetar



Compartilhar 0

### *Desarticulado abate clandestino de suínos na região de São José do Rio Preto*

Um abate clandestino de suínos foi desarticulado nesta quinta-feira, 14, no município de Nova Granada, em ação realizada por uma equipe da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, que atua junto à Coordenadoria de Defesa Agropecuária, em conjunto com a Polícia Militar Ambiental de São José do Rio Preto. No momento da abordagem estava em curso o abate de suínos.

No mesmo local foram encontrados 613 suínos sem cadastro ou histórico sanitário junto à Defesa Agropecuária. “As carcaças e os produtos foram apreendidos e encaminhados a uma graxaria, registrada junto a um órgão oficial, uma vez que eles estavam impróprios para o consumo devido a situação onde eram realizados os abates, sem nenhuma norma de higiene ou sanitária e a propriedade foi interditada” disse o médico veterinário João Gustavo Pereira Loureiro, que atua junto ao Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

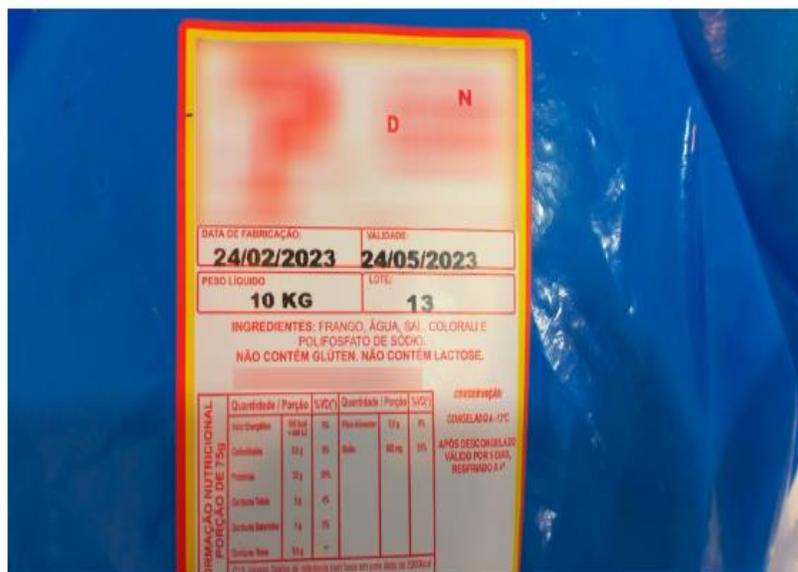
Os responsáveis foram instruídos e orientados a regularizar seu criatório a fim de que a propriedade seja desinterditada. “O foco da ação realizada pela Coordenadoria de Defesa Agropecuária não é só coibir a produção e a distribuição desses produtos, mas de fomentar a produção, ou seja, tirar o produtor da clandestinidade e trazê-lo para a licitude, impedindo que esses produtos sem o devido controle higiênico sanitário coloquem em risco a saúde do consumidor”, disse o médico veterinário Luiz Henrique Barrochelo, coordenador da Defesa Agropecuária, que participou da ação em conjunto com a Polícia Militar Ambiental.

02/03/2023

## Saúde Pública - Defesa Agropecuária retira de circulação mais de 10 toneladas de carne sem inspeção que seria destinada à merenda escolar

Atualizado em 02/03/2023 às 15h32

[Tweeter](#) [Compartilhar](#)



*Produto não continha nenhum selo de inspeção e era rotulado pela própria empresa*

Na última terça-feira (28), equipes da Regional de Catanduva da Coordenadoria de Defesa Agropecuária (CDA) da Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA) atenderam denúncia que versava sobre o funcionamento de um açougue que também atuava como entreposto de carnes. No local, uma empresa com quatro câmaras frias contendo 10.931 (dez mil, novecentos e trinta e um mil) quilos de carne que seria destinada à merenda escolar na região, sem inspeção.

“Nesse sentido, a ação é considerada com muito bem sucedida, uma vez que tira de circulação, alimentos impróprios para consumo e que para serem comercializados ou distribuídos para qualquer finalidade, necessitavam ter passado por inspeção” comenta Bruno Bergamo, médico-veterinário e diretor do Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CIPOA).

O entreposto clandestino funcionava em um barracão próximo ao açougue mencionado na denúncia e realizava por conta própria, o beneficiamento e a rotulagem dos produtos. Na ocasião, as câmaras frias foram lacradas e os produtos destinados à graxaria.



*Produto não continha nenhum selo de inspeção e era rotulado pela própria empresa*

Na última terça-feira (28), equipes da Regional de Catanduva da Coordenadoria de Defesa Agropecuária (CDA) da Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA) atenderam denúncia que versava sobre o funcionamento de um açougue que também atuava como entreposto de carnes. No local, uma empresa com quatro câmaras frias contendo 10.931 (dez mil, novecentos e trinta e um mil) quilos de carne que seria destinada à merenda escolar na região, sem inspeção.

“Nesse sentido, a ação é considerada com muito bem sucedida, uma vez que tira de circulação, alimentos impróprios para consumo e que para serem comercializados ou distribuídos para qualquer finalidade, necessitavam ter passado por inspeção” comenta Bruno Bergamo, médico-veterinário e diretor do Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CIPOA).

O entreposto clandestino funcionava em um barracão próximo ao açougue mencionado na denúncia e realizava por conta própria, o beneficiamento e a rotulagem dos produtos. Na ocasião, as câmaras frias foram lacradas e os produtos destinados à graxaria.



*Funcionários processavam toneladas de carne sem inspeção em barracão*

“O CIPOA foca na prevenção de perigos e nossas ações têm o objetivo de evitar riscos de contaminação e deterioração durante as etapas de produção, processamento e distribuição de alimentos”, destaca o diretor do centro.

Para saber mais sobre a inspeção de produtos de origem animal realizada pela CDA, acesse <https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/www/programas/?programa-estadual-de-inocuidade-dos-alimentos/inspecao-de-produtos-de-origem-animais/cod=24>.

## MERCADO DE RORAIMA

# 100% das carnes de porco vêm de abatedouros clandestinos

Aderr vai fiscalizar a venda de carnes de suíno no comércio local

[CIDADES](#)

Por [Folha Web](#)

Em 12/12/2016 às 11:09

[Compartilhar](#)

Ações de fiscalização em estabelecimentos e feiras livres para combater o comércio clandestino de carne de suíno serão intensificadas neste final de ano.

A ação é Aderr (Agência de Defesa Agropecuária do Estado de Roraima) em parceria com o MPRR (Ministério Público de Roraima) e Vigilância Sanitária do Estado e Município.

De acordo com técnicos da Aderr, 100% das carnes de porco no mercado de Roraima vêm de abatedouros clandestinos.



De acordo com técnicos da Aderr, 100% das carnes de porco no mercado de Roraima vêm de abatedouros clandestinos (Foto: Divulgação)

# Abate informal e riscos para saúde do consumidor

<https://www.mprs.mp.br/noticias/56219/>



A INSTITUIÇÃO ▾ ÁREAS DE ATUAÇÃO ▾ SERVIÇOS ▾ COMUNICAÇÃO ▾

Pesquisar



Capa > Notícias > Cândido Godói: fiscalização interdita abatedouro e apreende 3 toneladas de alimentos impróprios para consumo

## Cândido Godói: fiscalização interdita abatedouro e apreende 3 toneladas de alimentos impróprios para consumo

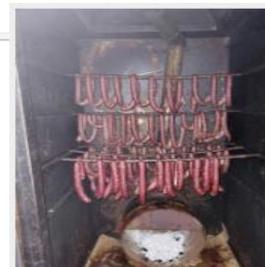


14/03/2023 17:44 ceidelwein

A Força-Tarefa do Programa Segurança Alimentar RS realizou operação no município de Cândido Godói nesta terça-feira, 14 de março. Três estabelecimentos – um abatedouro e dois mercados – foram fiscalizados e autuados, sendo o abatedouro totalmente interdito. No total, foram apreendidas e inutilizadas aproximadamente 3 toneladas de produtos impróprios para o consumo.

O abatedouro interdito apresentava condições precárias de higiene, no processamento, armazenamento e transporte de carne – veículo sem refrigeração. O local ainda foi autuado por apresentar irregularidades ambientais e maus-tratos aos animais (inclusive espera para o abate sem água), pois realizava o abate com materiais impróprios (marreta com pino de ferro, proibido há mais de 20 anos por não respeitar o bem-estar do animal no abate humanizado). Além do abatedouro, o proprietário possuía um mercado no qual comercializava banha e carne sem etiqueta de identificação, carimbos e lacres (itens obrigatórios). Produtos com prazo de validade vencido, sem procedência, armazenados de forma inadequada e com **rótulos sobrepostos**, foram as irregularidades encontradas durante a ação.

Participaram da operação o coordenador do Grupo de Atuação Especial de Combate ao Crime Organizado (Gaeco – Segurança Alimentar), promotor de Justiça Alcindo Luz Bastos da Silva Filho; a promotora de Justiça que atua em substituição em Campina das Missões, Ana Paula Mantay; servidores do Gaeco – Segurança Alimentar; representantes da Vigilância Sanitária Municipal de Cândido Godói; Secretaria Estadual da Saúde; Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi), Delegacia de Polícia de Proteção ao Consumidor (Decon) e da Patrulha Ambiental da Brigada Militar (Patram).



Fonte: <https://www.mprs.mp.br/noticias/56219/>

# Abate informal e riscos para saúde do consumidor

<https://portalefood.com.br/artigos/combate-a-clandestinidade-e-producao-de-alimento-seguro/>

e-food

Cultura Embalagens Microbiologia HACCP Gestão Lets & Normas BPF Eventos

## Combate à Clandestinidade e Produção de Alimento Seguro

POR ALLANY MEDEIROS FERNANDES E POR EDIMAR TEIXEIRA DINIZ FILHO E POR EDINAIDY MENEZES E

POR FAVIANO RICELLI DA COSTA E MOREIRA E POR SAMILE DE ANDRADE LIMA

14/03/2023 - 146 VIEWS - 7 MINUTE READ - NO COMMENTS



Conforme inciso VIII do Parágrafo Único do Artigo 9º do Decreto Municipal 5552 de 18 de novembro de 2019 (MOSSORÓ, 2019), a prévia inspeção industrial, artesanal e sanitária dos produtos de origem animal e vegetal no âmbito do município de Mossoró, será exercida também **nas vias públicas e rodovias, em relação ao trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas.**

Com base no cronograma anual de inspeção a equipe técnica do SIM faz o planejamento de cada barreira sanitária com antecedência, escolhe o local de acordo em rodízio entre as vias mais movimentadas, e dependendo da responsabilidade da via municipal, estadual ou federal, se convida a polícia de trânsito específica, dando preferência em virtude do apoio em infraestrutura, os postos fixos da Polícia Rodoviária Estadual e Federal, onde vem dando total apoio as equipes de fiscalização com seus efetivos específicos (Fotografia 1).



**Fotografia 1:** Imagem de uma das inspeções volantes (barreira sanitária) realizada no posto da Polícia Rodoviária Federal, localizado na BR 304. Fotografia: SIM – Mossoró/RN.

Escolhido o local onde será montada a barreira, a fase seguinte é solicitar apoio do poder policial e de outros órgãos de fiscalização, a depender da atividade volante. Tem sido também informado com antecedência, à direção do aterro sanitário municipal local para descarte dos produtos apreendidos, para facilitar todo apoio logístico, a atividade de descarte e inutilização dos produtos das apreensões realizadas (Fotografia 2).

Em Mossoró, o SIM existe oficialmente desde 2010. Em 2013 houve a primeira reformulação da lei que criou o serviço e a publicação do primeiro decreto, que regulamentou a referida lei. Contudo, o serviço começou a atuar efetivamente a partir de 2015, com a designação da equipe técnica. Em 2019 (MOSSORÓ, 2019), houve nova reformulação na lei e do decreto adequando-os à legislação federal, de modo que em março de 2020 através da Portaria nº 56 do MAPA o SIM adquiriu equivalência ao Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal (SISBI/POA, MAPA, 2011).

As empresas, portanto, passaram a ampliar seu comércio que antes era apenas local, para comercialização de seus produtos em todo o território nacional com a equivalência SISBI/POA. Dessa forma, ampliando o acesso ao mercado consumidor, favorecendo a implantação de novas indústrias no município, incrementando a geração de empregos e renda, possibilitando o consumo de alimentos seguros, diminuindo a clandestinidade e possibilitando o registro de produtos no município.

**– A importância do combate à clandestinidade na produção de alimentos: Algumas ações que vêm sendo desenvolvidas pelo SIM em Mossoró/RN**

Dentre as atribuições do SIM, destacam-se: inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal e seus produtos; o registro sanitário destes estabelecimentos; a coleta de amostra de água de abastecimento, matérias-primas, ingredientes e produtos para análises fiscais; notificar e autuar infratores; apreender produtos; suspender, interditar ou embargar estabelecimentos; cassar registros de estabelecimentos e produtos; levantar a suspensão ou interdição de estabelecimentos; realizar ações de combate às atividades clandestinas ou irregulares; realizar ações de divulgação de boas práticas e colaborar com campanhas educativas conforme previsto na lei municipal nº 3.720 de 08 de julho de 2019 e decreto municipal nº 5.552 de 18 de novembro de 2019 (MOSSORÓ, 2019).

## Abate informal e riscos para saúde do consumidor

Planejamento

Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão

BRAS

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

ENGLISH + ESPAÑOL

LINKS + FALE CONOSCO + MAPA DO



Google Pesquisa Personalizada

Pesq

Indicadores

População

Economia

Geociências

Canais

Download

Pesquisas

Sala de I

### Abate de animais, produção de leite, couro e ovos

1 - Animais abatidos e peso total das carcaças, segundo os meses - Brasil  
4º Trimestre de 2010

29.265.000

Meses	Bovinos		Suínos		Frangos	
	Número de cabeças abatidas (mil cabeças)	Peso total das carcaças (t)	Número de cabeças abatidas (mil cabeças)	Peso total das carcaças (t)	Número de cabeças abatidas (mil cabeças)	Peso total das carcaças (t)
Total	29 265	6 974 088	32 510	3 078 371	4 988 342	10 692 541
Janeiro	2 341	562 949	2 473	228 337	386 813	810 734
Fevereiro	2 198	523 072	2 478	229 702	376 020	786 010
Março	2 544	606 747	2 858	267 014	443 844	932 917
Abril	2 461	589 416	2 586	245 274	403 520	870 449
Mai	2 587	624 017	2 731	260 705	418 750	897 996
Junho	2 547	614 389	2 756	261 809	413 806	902 221
Julho	2 567	616 656	2 826	270 589	434 778	958 705
Agosto	2 408	576 796	2 769	266 216	430 165	931 684
Setembro	2 429	579 356	2 714	262 328	417 954	895 021
Outubro	2 323	549 988	2 665	250 946	415 701	900 613
Novembro	2 358	552 193	2 689	257 926	413 447	898 042
Dezembro	2 502	578 509	2 965	277 525	433 544	908 148

Fonte - IBGE/DPE/COAGRO - Pesquisa Trimestral do Abate de Animais

Nota - 1) Os dados divulgados são oriundos de estabelecimentos que estão sob inspeção federal, estadual ou municipal.

# Couros Crús Inteiros de Bovinos Origem Nacional – 2010

Planejamento  
Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão

BRASIL

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

ENGLISH + ESPAÑOL

LINKS • PRELIMINARES • MAPA DO SITE

IBGE  
Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

ORDEM E PROGRESSO

Google Pesquisa Personalizada  Pesquisar

Indicadores População Economia **Geociências** Canais Download Pesquisas Sala de Imprensa

## Abate de animais, produção de leite, couro e ovos

3 - Quantidade de couros crus inteiros de bovinos de origem nacional adquiridos pelos curtumes, segundo os meses - Brasil  
4º Trimestre de 2010

Meses	(unidade)
Total	35 009 347
Janeiro	2 794 137
Fevereiro	2 615 194
Março	3 093 832
Abril	2 984 039
Maio	3 059 240
Junho	3 114 185
Julho	3 108 524
Agosto	2 906 561
Setembro	2 920 329
Outubro	2 727 176
Novembro	2 829 253
Dezembro	2 856 877

→ **35.009.547**

Fonte - IBGE/DPE/COAGRO - Pesquisa Trimestral do Couro.

Nota: 1) - Resultados preliminares

2) - As informações não correspondem aos totais das UF's, uma vez que, são pesquisados apenas estabelecimentos que adquirem 5000 ou mais unidades de couro cru de bovino no ano.

Controle de trânsito

Bovino / Bubalino

UF	Para Dentro do Estado						Para fora do estado						GTAs emitidas	Total animais
	Abate	Engorda	Reprod	Leilão	Expos.	Outros	Abate	Engor.	Reprod	Leilão	Expos.	Out.		
Alagoas	66.997	46.594	9.158	240	504	43.792	284	602	388	3	50	468	30.029	169.080
Amazonas	138.639	152.072	62.740	47	1.552	1.789	17.660	28.079	4.069	2	49	0	20.124	406.698
Amapá	46.473	0	0	0	194	0	0	0	0	0	0	0	4.076	46.667
Ceará	57.876	66.105	31.624	28	1.962	12.141	103	13.841	3.346	0	27	1.165	26.158	188.218
Maranhão	738.029	645.249	49.310	60.878	4.458	154.236	147.038	102.179	1.066	260	794	27.161	148.513	1.930.658
Pará-R.(2 e 3)	153.726	265.987	64.869	17	621	159.901	14.445	10.855	3.414	61	41	0	34.247	673.937
Paraíba	95.762	121.636	30.928	105.206	2.064	11.547	5.138	12.977	1.734	8.132	289	1.788	78.337	397.201
Pernambuco	134.369	296.149	68.458	322	3.284	282.913	8.281	11.702	6.701	67	1.584	7.066	197.252	820.896
Piauí	56.020	69.653	11.474	61	1.495	18.197	6.760	23.913	824	0	174	2.403	31.583	190.974
RN	74.894	35.537	36.154	3.281	7.655	0	230	563	451	340	1.360	0	48.849	160.465
Roraima	33.177	35.189	16.009	16	680	362	7.698	142	0	0	0	0	5.340	93.273
Subt..Z.ñ.livre	1.595.962	1.734.171	380.724	170.096	24.469	684.878	207.637	204.853	21.993	8.865	4.368	40.051	624.508	5.078.067
Acre	388.245	327.827	229.573	39.256	156	1.360	5.777	36.235	2.127	33	0	28	65.213	1.030.617
Bahia	637.553	1.206.874	0	1.130	0	0	44.000	235.223	0	0	0	0	235.223	2.124.780
D,Federal	4.205	4.958	1.087	44	409	1.831	136	1.537	2.158	58	533	1.812	1.374	18.768
ES	405.673	459.736	193.301	2.939	2.955	1.461	23	2.852	3.845	404	611	217	66.616	1.074.017
Goiás	2.627.596	6.760.848	2.612.162	1.514.409	37.847	0	464.045	197.829	64.231	4.671	4.583	0	530.403	14.288.221
Mato Grosso	4.162.781	8.203.001	2.628.165	407.568	10.716	31.981	181.869	205.096	31.904	315	396	471	536.882	15.864.263
MS	3.385.524	6.422.242	1.356.636	451.606	8.254	64.366	559.125	203.535	28.987	923	1.281	1.959	455.057	12.484.438
M Gerais	2.463.227	8.758	322	1.911.102	2.980	0	250.256	292.735	0	0	0	0	949.094	4.929.380
Pará( ZL)	1.244.200	2.517.895	165.112	95.566	8.048	938.042	199.689	78.176	21.533	303	39	275	259.503	5.268.878
Paraná	1.684.799	3.167.341	161.858	353.569	8.946	0	21.110	41.902	24.361	64	1.097	0	358.020	5.465.047
RJ	195.997	94.997	34.006	5.243	6.156	0	1.547	1.792	6.928	1.174	473	0	39.821	348.313
RS	2.085.692	3.886.182	588.331	419.518	29.668	545.241	306	26.639	4.584	192	320	3.740	495.344	7.590.413
Rondônia	1.024.267	1.580.713	1.350.727	16.102	3.058	5.971	1.285	34.084	5.911	0	0	83	258.959	4.022.201
SC	532.683	915.880	78.809	10.954	12.788	78.105	283	2.419	6.470	1	6	354	862.481	1.638.752
São Paulo	1.069.963	2.495.379	72.897	248.968	8.935	36.749	162	29.122	29.684	1.297	3.623	2.078	218.233	3.998.857
Sergipe	177.522	180.964	32.527	0	1.180	46.623	8.810	10.058	1.989	0	126	22.566	76.462	482.365
Tocantins	850.798	2.471.184	1.370.665	538.530	4.770	19.037	41.292	168.920	9.877	2.628	296	172	238.035	5.478.169
St. Z.livre	22.940.725	40.704.779	10.876.178	6.016.504	146.866	1.770.767	1.779.715	1.568.154	244.589	12.063	13.384	33.755	5.646.720	86.107.479
TotalBrasil	24.536.687	42.438.950	11.256.902	6.186.600	171.335	2.455.645	1.987.352	1.773.007	266.582	20.928	17.752	73.806	6.271.228	91.185.546

## Panorama do abate de bovinos no Brasil

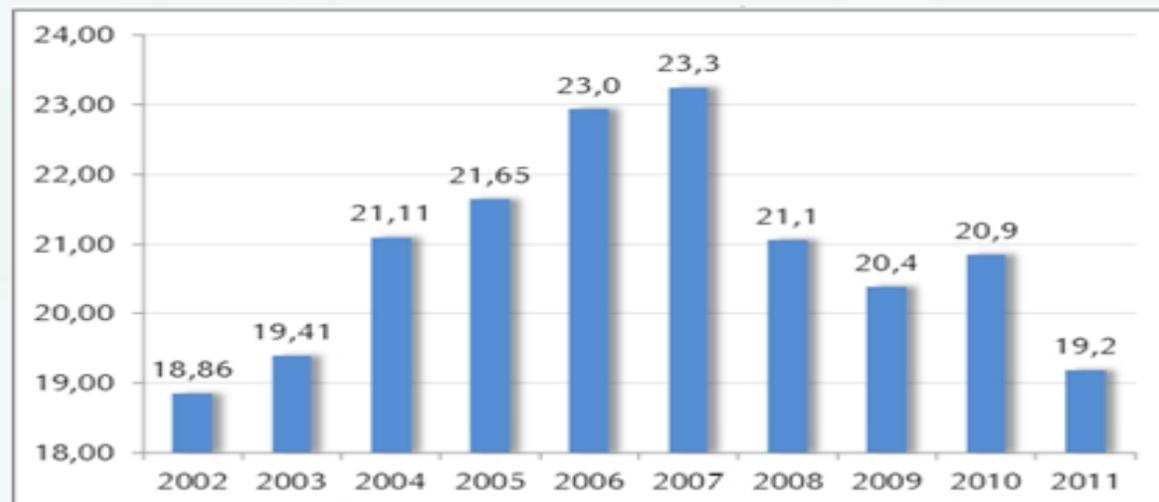
### População total:

**213,2 milhões de cabeças em 2012**

([http://www.agricultura.gov.br/arg\\_editor/file/Dados%20de%20rebanho%20bovino%20e%20bubalino%20do%20Brasil\\_2012.pdf](http://www.agricultura.gov.br/arg_editor/file/Dados%20de%20rebanho%20bovino%20e%20bubalino%20do%20Brasil_2012.pdf) )

**204.512 milhões em 2004** (<http://saladeimprensa.ibge.gov.br/noticias?view=noticia&id=1&busca=1&idnoticia=499> )

### Taxa de desfrute oscilando 20% (inferior a USA, Austrália)



**A atual taxa de desfrute de rebanho bovino em Mato Grosso do Sul atinge 17,78%, ultrapassando os principais estados produtores do setor, como mostra uma pesquisa realizada pela Federação da Agricultura e Pecuária do Mato Grosso do Sul - FAMASUL.**

Fonte:

<http://www.canaldoprodutor.com.br/comunicacao/noticias/mato-grosso-do-sul-tem-maior-taxa-de-desfrute-entre-principais-estados-produtor>

## Panorama do abate de bovinos no Brasil

***“Em 2012, foram abatidas 31,118 milhões de cabeças de bovinos, com aumento de 8,0% em relação a 2011 e nova marca recorde na série histórica do abate de bovinos por ano.”***

Fonte: <http://saladeimprensa.ibge.gov.br/noticias?view=noticia&id=1&busca=1&idnoticia=2346> 27/03/2013

***“No ano de 2012 foram adquiridas 35,194 milhões de peças inteiras de couro bovino segundo a Pesquisa Trimestral do Couro. Relativamente ao ano de 2011, a aquisição total de couro teve aumento de 3,6%, com aumentos consideráveis em Santa Catarina (33,9%), Rondônia (21,5%), Paraná (20,2%) e Mato Grosso (16,2%).”***

Fonte: [http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/agropecuaria/producaoagropecuaria/abate-leite-couro-ovos\\_201204\\_publ\\_completa.pdf](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/agropecuaria/producaoagropecuaria/abate-leite-couro-ovos_201204_publ_completa.pdf) março/13

### **ESTIMATIVAS DE ABATE CLANDESTINO:**

**Cálculo do desfrute: 10 milhões de cabeças**

**Cálculo do couro: 4 milhões de animais**

# Abate “Clandestino”



PRODUÇÃO ANIMAL ▾ MEDICINA VETERINÁRIA ▾ NEGÓCIOS E MERCADO ▾ UNIVERSIDADE COLUNAS

## Abate Clandestino

Por Carlos Alberto Magioli



IBGE, - 2016, abatidos sob inspeção sanitária, **29.670.000** cabeças de bovinos,  
IBGE - Curtumes neste mesmo período, **33.618.000** de peles de bovinos, **3.948.000** peles a mais  
IBGE - curtumes que receberam mais **de 5.000 peles anuais**, não estando, portanto, computadas algumas milhares ou talvez milhões recebidas em pequenos estabelecimentos, quantitativo impossível de se estabelecer.

## Taxa de desfrute do rebanho bovino



2019: O Brasil possuía um **rebanho de 210 milhões** de animais, de acordo com o IBGE, ante 89 milhões de bovinos nos Estados Unidos. No entanto, os americanos **Abate informal e riscos para saúde do consumidor** produzem 11 milhões de toneladas de carne e o Brasil 10 milhões.

2000 – 19,7%	2010 – 20,9%
2001 – 19,8%	2011 – 19,2%
2002 – 19,9%	2012 – 20,8%
2003 – 19,4%	2013 – 22,8%
2004 – 21,1%	2014 – 21,8%
2005 – 21,6%	2015 – 18,8%
2006 – 23,0%	2016 – 17,6%
2007 – 23,3%	2017 – 18,9%
2008 – 21,1%	2018 – 19,9%
2009 – 20,4%	2019 – 20,7%

Total abatido em 2019 – 43,47 milhões cabeças  
Total oficial IBGE – 32,44 milhões de cabeças

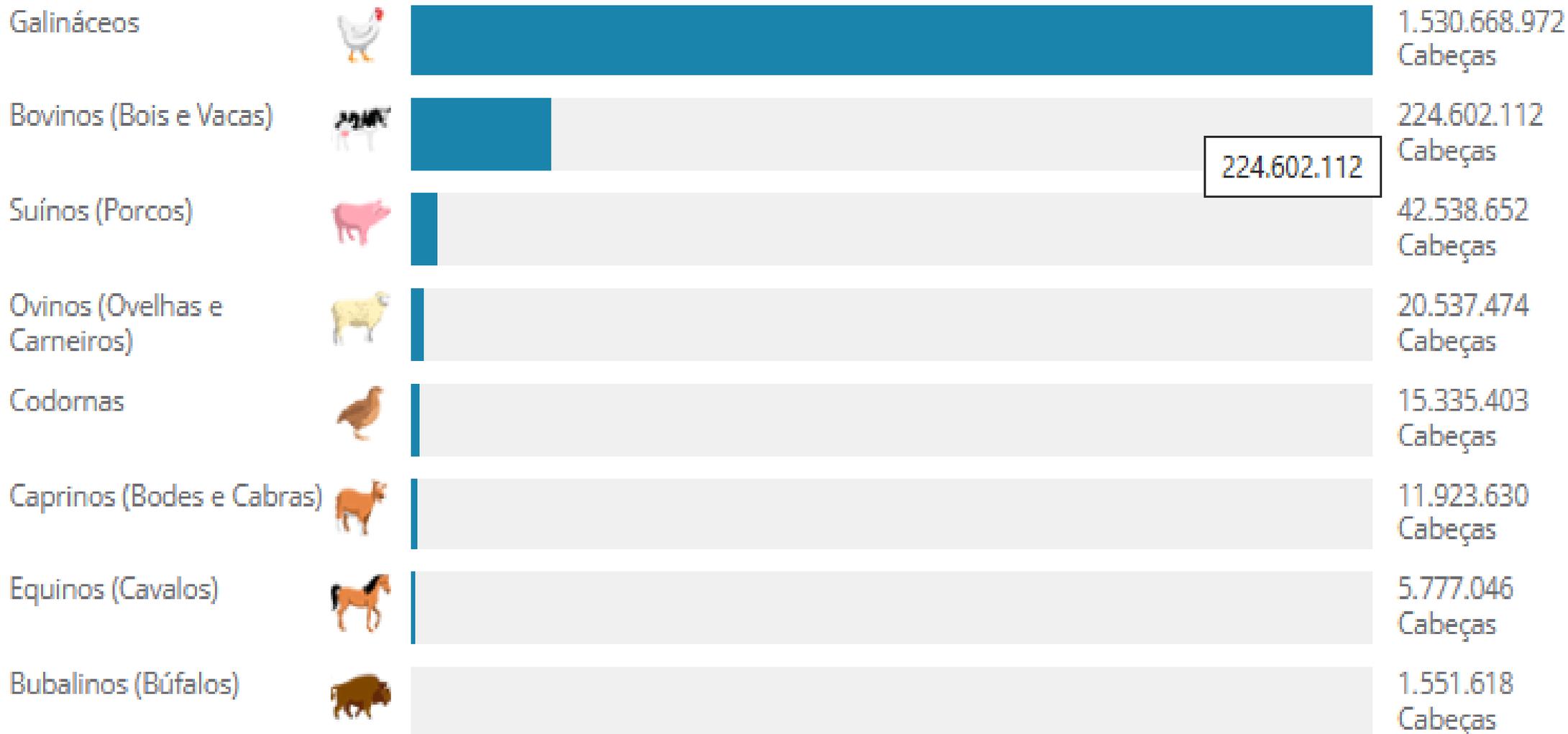
### Os 10 maiores rebanhos bovinos do mundo



Índia:	303.350.000
Brasil:	226.037.000
China:	100.085.000
EUA:	93.500.000
Argentina:	93.515.000
Austrália:	27.750.000
Rússia:	18.430.000
México:	16.500.000
Turquia:	14.047.000
Canadá:	12.100.000

## Ranking - Pecuária - Rebanhos (2021)

Download: [CSV](#) | [XLSX](#) | [PNG](#)



Abate informal e riscos para saúde do consumidor

<b>IBGE - ABATE MENSAL BOVINO - JUN21 A JUN22</b>						
<b>PERÍODO</b>	<b>CABEÇAS ABATIDAS</b>	<b>VAR. ANO</b>	<b>PESO ABATE</b>	<b>VAR. ANO</b>	<b>PESO CABEÇA</b>	<b>VAR. ANO</b>
jun/21	2,457	-3,36%	657,936	-0,15%	268	3,32%
jul/21	2,535	-4,74%	684,107	-2,36%	270	2,50%
ago/21	2,547	0,07%	698,095	2,63%	274	2,56%
set/21	1,938	-24,53%	529,446	-23,63%	273	1,19%
out/21	2,162	-17,04%	602,623	-14,95%	279	2,52%
nov/21	2,242	-1,18%	625,203	2,44%	279	3,66%
dez/21	2,557	2,38%	697,658	4,46%	273	2,04%
jan/22	2,270	6,57%	610,759	8,13%	269	1,46%
fev/22	2,234	2,54%	584,878	2,20%	262	-0,33%
mar/22	2,479	8,33%	646,243	8,65%	261	0,30%
abr/22	2,255	0,34%	589,277	0,14%	261	-0,20%
mai/22	2,589	6,89%	683,956	6,73%	264	-0,15%
jun/22	2,535	3,17%	671,876	2,12%	265	-1,02%
<b>JAN-JUN</b>	<b>14,362</b>	<b>4,65%</b>	<b>3.786,989</b>	<b>4,64%</b>	<b>264</b>	<b>0,01%</b>

30.800

Fonte: Pesquisa trimestral IBGE  
Cabeças abatidas, milhões cabeças /

Elaboração e análises: Pecsite  
Peso abatido, mil toneladas

## Proporção: Abate de bovino x Couro cru, informados.

Tabela 1089 - Número de informantes e Quantidade de couro cru inteiro de bovino para curtimento (recebido de terceiros e total), no mês e no trimestre

Variável - Quantidade total de couro cru inteiro de bovino, adquirido e recebido de terceiros para curtimento (Unidades)

Brasil

Referência temporal - Total do trimestre

Trimestre

3º trimestre 2021	4º trimestre 2021	1º trimestre 2022	2º trimestre 2022
7.486.220	7.226.061	7.130.245	7.491.409

Fonte: IBGE - Pesquisa Trimestral do Couro

$$30.800.000 - 29.333.935 = 1.466.065 \text{ u.}$$

Total 12 meses

29.333.935

**Tabela 1** - Estimativa de informalidade dentro da cadeia produtiva da carne ovina.

**Panorama do abate de ovinos no Brasil**

Estado	Abate inspecionado (em mil unidades)	Exportação de couro (em mil unidades)	Informalidade (%)
<b>2004</b>			
BA	2.031	136.650	98,52
CE	5.281	84.673	93,76
PE	0	55.049	100
PI	0	169.713	100
NORDESTE	7.312	446.085	98,36
<b>2005</b>			
BA	7.772	278.377	97,20
CE	5.560	40.795	86,37
PE	0	51.675	100
PI	0	147.491	100
NORDESTE	13.332	518.338	97,42
<b>2006</b>			
BA	16.755	270.256	93,80
CE	2.494	88.216	97,17
PE	0	53.592	100
PI	0	92.143	100
NORDESTE	19.249	504.207	96,18
<b>2007</b>			
BA	19.579	11.482.925	99,82
CE	2.566	82.330	96,88
PE	0	42.369	100
PI	0	153.796	100
NORDESTE	22.145	11.761.420	99,81
<b>2008</b>			
BA	20.394	286.842	92,89
CE	1.124	91.272	98,76
PE	0	72.974	100
PI	0	116.021	100
NORDESTE	21.518	567.109	96,20
<b>2009</b>			
BA	5.757	93.057	93,81
CE	53	38.096	99,86
PE	0	95.282	100
PI	0	171.203	100
NORDESTE	5.810	397.638	98,53

Fonte: SIF/ MAPA/MDIC, elaborado por Daniel de Araújo Souza.



## Panorama do abate de Ovinos no Brasil



# Abate clandestino de ovinos chega a 92% no Brasil

Falta de matéria-prima e alta carga tributária enfraquece frigoríficos, o que torna a cadeia produtiva desorganizada

19/07/2012 - 06h05min  
Atualizada em 19/07/2012 - 06h05min

COMPARTILHE:   

A alta carga tributária e a falta de matéria-prima são os principais vilões dos frigoríficos que comercializam carne ovina no país. Com isso, cresce a clandestinidade. Segundo números da Associação Brasileira dos Criadores de Ovinos (Arco), apenas 8% dos abates feitos no Brasil ocorrem de maneira oficial.

No Rio Grande do Sul, a estatística não é tão cruel. Presidente da Arco, Paulo Schwab estima que o número de abates informais no Estado seja de 70%.

- Frente os índices nacionais, este número é considerado bom. Óbvio que o ideal é que a cadeia produtiva se organize mais para aumentar este índice. No frigorífico, fica certificado que os animais estão livres de zoonoses. Além disso, os cortes da carne também são mais definidos, bem embalados, o que aumenta o valor comercial - explica Schwab.

**Fonte:** <https://gauchazh.clicrbs.com.br/economia/noticia/2012/07/abate-clandestino-de-ovinos-chega-a-92-no-brasil-3825590.html>

# Panorama do abate de Ovinos no Brasil

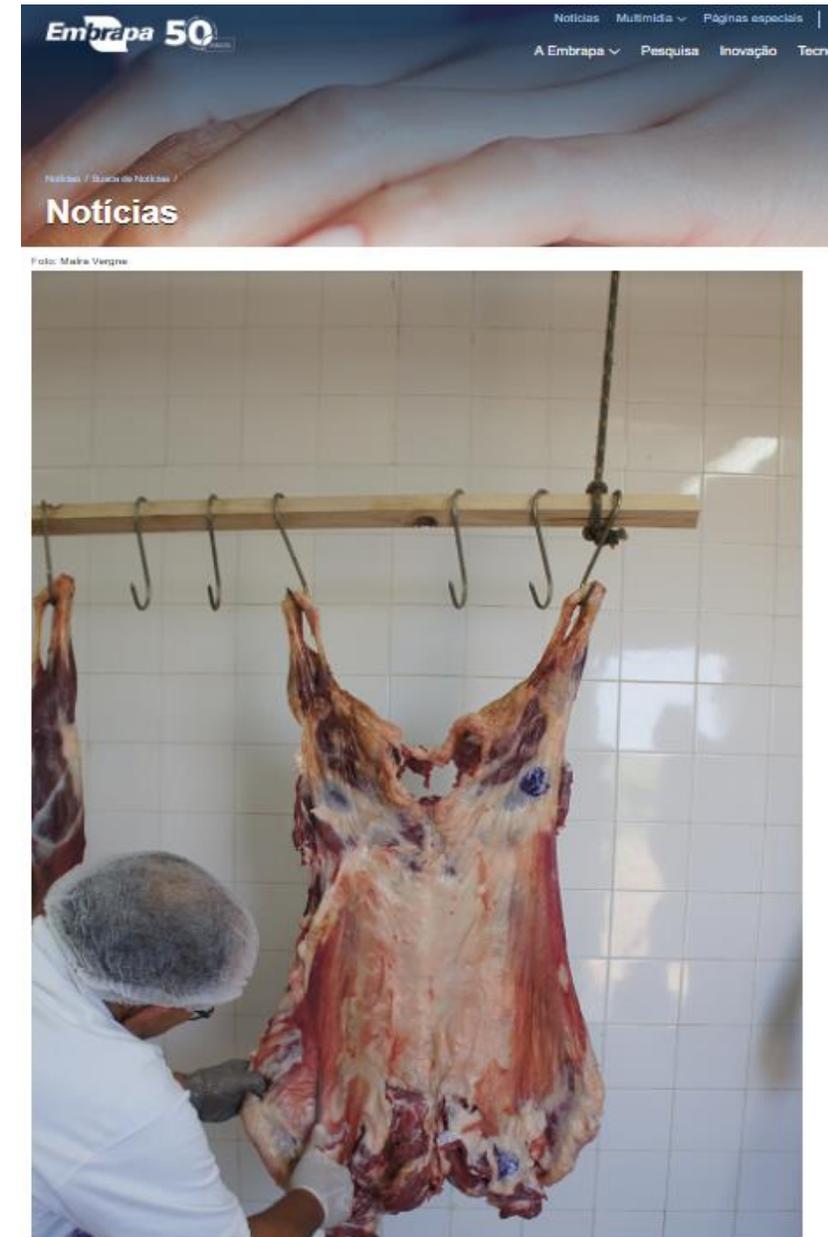
Na cadeia da ovinocultura de corte, **a informalidade é o resultado da combinação de diversos elementos envolvendo:**

- a) **hábitos e tradições** associados à produção, comercialização e consumo de carne ovina tanto no meio rural quanto no urbano;
- b) **ao perfil qualitativo dos produtos** (animais de abate) gerados pelos sistemas tradicionais de produção que **não atendem às exigências por qualidade e segurança sanitária do mercado formal**, o que acaba se constituindo em uma barreira à entrada;
- c) **a reduzida produtividade** e, logo, **baixa escala de produção da ovinocultura pouco tecnificada** que não supre a escala dos frigoríficos inspecionados (SIF), que, em média, possuem uma capacidade de abate instalada que varia de **800 a 2.000 cabeças mês**;
- d) aos **trâmites e processos operacionais e logísticos (informação, documentação, transporte, distância, etc.)** necessários para a venda formal de animais por parte de pequenos produtores;
- e) a **sonegação fiscal** por parte das empresas frigoríficas, mesmo aquelas sob fiscalização do SIF.

## Panorama do abate de Caprinos e Ovinos no Brasil

- Um mapeamento inédito de frigoríficos e abatedouros que operam com produtos de origem caprina ou ovina está à disposição de produtores rurais e outras pessoas do setor produtivo.
- O levantamento foi feito pela equipe do Centro de Inteligência e Mercado de Caprinos e Ovinos (CIM), coordenado pela Embrapa Caprinos e Ovinos (Sobral, CE) Ao todo, estão listados e localizados 149 estabelecimentos com funcionamento autorizado por serviços de inspeção em âmbito federal, estadual e municipal.
- Dos 149 abatedouros pesquisados, **15,54% localizam-se na Região Nordeste** que detém **92,82 %** do rebanho caprino e **65,59% do rebanho ovino nacional**. Já a **Região Sul, detentora de 1,85% do rebanho caprino e 24,0% do rebanho ovino brasileiros, dispõe de 68,91% dos abatedouros inspecionados identificados nesta pesquisa.**
- A disparidade preocupa porque “A informalidade e a clandestinidade do abate de animais são **o abate informal é classificado como um fator limitante para o aperfeiçoamento das relações de produção e comercialização na caprinocultura e ovinocultura.** um dos principais fatores que impedem a produção de carcaças com o padrão de qualidade exigidos pelas agroindústrias frigoríficas”, ressalta Zenildo.

Fonte Página do CIM na Internet: <https://www.embrapa.br/cim-inteligencia-e-mercado-de-caprinos-e-ovinos/frigorificos-e-laticinios>.



## Abate informal e riscos para saúde do consumidor

Home / Fiscalização / Vigilância Sanitária interdita abatedouro clandestino de aves em Petrolina (PE)

### Vigilância Sanitária interdita abatedouro clandestino de aves em Petrolina (PE)

Nelson Fontes · 15 de janeiro de 2020

Facebook Twitter Compartilhar via e-mail



Um abatedouro clandestino de aves foi interdito nesta quarta-feira (15) pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária (AMVS) de Petrolina, após uma denúncia anônima. O local funcionava dentro de uma antiga casa de shows, no Distrito Industrial.



De acordo com o diretor-presidente da AMVS, Marcelo Gama, os fiscais do órgão encontraram uma grande quantidade de animais vivos no local, além de frangos mortos e outros doentes. *"Sem nenhuma condição de higiene sanitária e sem licença para funcionar, o estabelecimento foi interdito para garantir a saúde pública da população, pois muitas aves apresentam doenças, como gôgo, coriza e boubá. Nossas ações são para garantir que todos os comerciantes e empresários ofereçam condições sanitárias para que os alimentos sejam vendidos com segurança à população"*, destaca Marcelo.

Uma pessoa que se disse responsável pelo abatedouro foi ao local, mas não apresentou a documentação exigida. Os animais recolhidos foram encaminhados ao Centro de Controle de Zoonoses (CCZ). Vale destacar que a população pode colaborar denunciando através da Ouvidoria do Município, pelo número 156.



Por: Assessor de Comunicação da Secretaria de Saúde de Petrolina

## Meio Ambiente

### Flagradas em abatedouros clandestinos, 1.224 galinhas são incineradas

“É o procedimento legal, são aves que não oferecem segurança para consumo”, diz titular da Decat

Por Alline dos Santos, Bruna Marques e Viviane Oliveira | 08/06/2023 12:43



ouça este conteúdo

readme



Galinhas estavam em casa no Bairro Parque do Lageado, em Campo Grande. (Foto: Alex Machado)

As 1.224 galinhas flagradas ontem (dia 7) em abatedouros clandestinos, no Bairro Parque do Lageado, em Campo Grande, foram sacrificadas. Imagens gravadas nos dois imóveis mostravam que as aves eram mantidas em corredor muito estreito. Inclusive, um animal morto servia de alimento para as demais.

De acordo com titular da Decat (Delegacia Especializada de Repressão a Crimes Ambientais e Atendimento ao Turista), Maércio Alves Barbosa, as aves foram recolhidas pela Iagro (Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal), sacrificadas e incineradas.

Os animais foram classificados como galinhas de descartes (velhas poedeiras). “É o procedimento legal, são aves que não oferecem segurança para consumo, não se sabe a procedência. Então, representam um risco ao consumidor. Diante disso, o procedimento previsto, tanto na lei dos crimes ambientais quanto nas leis estaduais que regem essa matéria sanitária, é o descarte imediato desses animais”, afirma o delegado.



Na manhã de hoje (dia 8), a reportagem esteve nos dois endereços. A vizinhança relatou que as aves foram levadas ainda ontem, sendo colocadas em uma van de cor verde.

Ontem, após a PM (Polícia Militar) receber denúncia anônima, homem de 40 anos foi preso. Ele contou que comprava os animais de um frigorífico por preço bem abaixo do mercado e os mantinha na casa apenas por um dia. Na sequência, fazia o abate.

Durante o flagrante, o homem disse que havia criação similar em outro imóvel do bairro. A polícia foi ao local, mas proprietária de 50 anos fugiu. O preso foi autuado por crime contra as relações de consumo. A Decat investiga se há o envolvimento de granjas, com revenda de animais.

Fonte: disponível em: [Flagradas em abatedouros clandestinos, 1.224 galinhas são incineradas - Meio Ambiente - Campo Grande News.](#)

## Abate informal e riscos para saúde do consumidor

HOME INSTITUCIONAL SERVIÇOS RECEITAS GALERIA DE FOTOS CONTATO / ENDEREÇO CALENDÁRIO



ASSOCIAÇÃO  
AVÍCOLA DE  
PERNAMBUCO

### DESTAQUES

## Associação Avícola de Pernambuco faz balanço de suas ações durante o ano de 2020

📅 22 de janeiro de 2021 🌐 avipesite 💬 0 Comentário 📌 AvipeEmAção

O estado de Pernambuco está entre os estados brasileiros com o maior número de produção de aves e ovos do país, sendo o maior do nordeste. Ao todo são mais de 1.500 produtores. Atualmente são mais de 17 milhões de aves de postura (02 milhões de em recria e 15 milhões em produção e 14 milhões de aves de corte por mês).

Para promover e organizar do setor, existe a **Associação Avícola de Pernambuco – AVIPE**. A associação oferece aos seus associados uma estrutura diferenciada e serviços, sempre pronta para atender as demandas dos avicultores do estado.

A AVIPE é associada e caminha com a Associação Brasileira de Proteína Animal – ABPA e, ao Instituto Ovos Brasil. As duas principais instituições que atuam a nível nacional e internacional, promovendo, articulando, realizando um forte trabalho para o setor de proteína animal no país. O Ricardo Santin (presidente da ABPA e do IOB) e a Tabatha Lacerda (diretora administrativa do IOB), são pessoas dedicadas à nossa causa e agradecemos sempre, toda a dedicação.

Sempre sob o comando da ABPA, a AVIPE participa de reuniões em Brasília, apresentando pautas que contribuem para o desenvolvimento do setor.



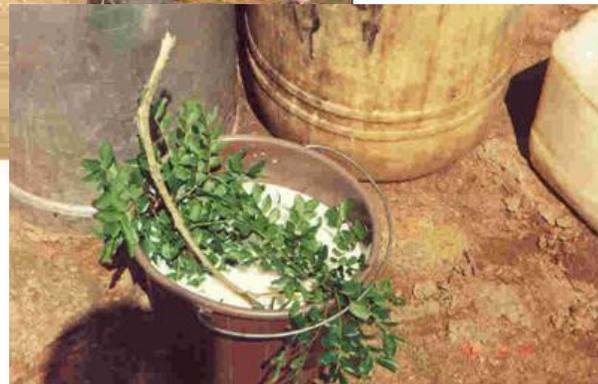
### Ações conquistadas em parceria com o MAPA

A AVIPE conseguiu vários pleitos através da parceria existente com a Superintendência Federal de Agricultura em Pernambuco, através do seu corpo técnico, sob o comando do superintendente Carlos Ramalho. Ações importantes foram realizadas em prol da cadeia avícola estadual, onde podemos destacar as principais:

- Habilitação de novos médicos veterinários para emissão de guia de trânsito animal;
- Registro de granjas comerciais, matrizeiras e incubatórios;
- Participação em grupo de trabalho em conjunto com o Ministério Público de Pernambuco (MPPE), AVIPE, ADAGRO, CRMV-PE, no combate ao abate clandestino de aves;
- Também houve participação efetiva com a AVIPE na solicitação para realização de novos estudos de Zoneamento Agrícola de Risco Climático (ZARC), para cultura de milho e soja em municípios do estado de Pernambuco;
- Trabalho em conjunto com outros órgãos, na criação do Projeto Grãos PE/AVIPE, criado para fortalecer o polo avícola estadual.

# Obtenção – Leite/derivados

## Queijo “da produção à comercialização”



## O “batismo do leite”

# *Abate informal e riscos para saúde do consumidor*

## *1.2 Estágio atual da informalidade dos P.O. A. no Brasil*



- *Comercialização*

# Comercialização

# Feiras Livres



# Comercialização

## Feiras Livres



**“Tender bolinha”**



**Carne pré moída**

# Comercialização

# Mercados municipais



# Comercialização

# Transporte ambulante



“Food Truck”



“No varejo”



“Delivery”



“No atacado”



# Comercialização

## Abatedouros de aves e pequenos animais/Venda de ovos clandestinos



**LOBO JUNIOR**  
TEMOS

Todas as tipos de aves vivas e abatidas.

- Leitão
- Coelho
- Patô
- Pombo
- Frango Comum
- Frango Capoa
- Galinha Caipira
- Galinha Criss
- Galinha Vermelha
- Galinha Branca
- Galinha Angola

Fornecemos por atacado

CORTES DE FRANGO	OVOS
• Peito	• Branco
• Coxa	• Vermelha
• Asa	• Pata
• Miúdos	• Caipira
• Filé de Peito	
• Filé de Coxa	
• Piscoço	

Abatemos tudo na hora

PRODUTO 100% NATURAL

SEM CONSERVANTES

Abrimos aos domingos e feriados

Av. Lobo Junior, 2.040 (Ponto Final 477/485)  
(21) 2560-3928



# Comercialização

## Shopping centers e eventos





[Home](#) / [Periódicos](#) / [Higiene Alimentar](#) / [Vol. 18 \(2004\) - Fascículo 119](#)

p. 12-17

## Leite informal no Brasil: aspectos sanitários e educativos

Olival, Alexandre de Azevedo   Spexoto, Andrezza Alves

Atualmente, a produção, comercialização e consumo de produtos informais, também denominados de clandestinos, representam um desafio a ser vencido com relação à segurança alimentar. Neste sentido, dois elos principais devem ser estudados: a origem do produto informal (produção) e seu consumo. Observa-se que a produção do leite informal é originada de pequenos produtores rurais que não conseguiram acompanhar a evolução da cadeia produtiva do leite. Graças a grande quantidade de produtores no Brasil, a produção de leite informal representa um grande volume de leite, estando na ordem de 29 a 30 por cento do volume total de leite produzido. Por outro lado, esta produção encontra destino graças a subjetividade do conceito de qualidade alimentar e risco à saúde existente entre os consumidores de maneira geral, que buscam, através do consumo destes alimentos, uma vida mais saudável e próxima ao campo. Outro aspecto importante considerado é o sentimento de comunidade e auxílio aos produtores locais gerados pelo consumo dos produtos informais e artesanais. Desta forma, a resolução destes problemas deve passar pela viabilização da pequena produção de leite, através de programas de desenvolvimento rural, e por ações de educação em saúde junto aos consumidores. Todas estas ações devem ser reforçadas por um eficiente sistema de fiscalização e vigilância sanitária, de maneira a garantir a



Os **produtos lácteos informais** são aqueles comercializados sem nenhum tipo de inspeção. Os mais comuns aqui no Brasil são os queijos frescos ou maturados e o leite cru vendido em garrafas PET. Em uma feira livre eles sempre estão presentes! A população os enxerga com naturalidade e na maioria das vezes não sabe que esse comércio é proibido por lei por representar riscos à saúde pública.

Desde o começo da década de 50 a legislação brasileira proíbe o comércio de qualquer produto de origem animal que não tenha sido inspecionado por órgãos oficiais do governo federal, estadual ou municipal. Produtos sem inspeção são veiculadores de muitas doenças. Algumas podem ser fatais, como a **tuberculose** e a **listeriose**. Enquanto outras podem ser incuráveis, como a **brucelose**. Pesquisas mais recentes já associaram o **consumo de leite cru** com a **síndrome hemolítico-urêmica**. Até mesmo leite de animais saudáveis pode ser veículo dessas e de outras patologias.

Para mitigar esses riscos, a comercialização de leite cru para o consumo direto foi proibida em vários países, e os resultados foram positivos. Para se ter uma ideia, antes da proibição do comércio de leite cru, 1/4 de todas as infecções de origem alimentar nos EUA eram atribuídas ao leite cru. Depois das medidas proibitivas em 1950, a ocorrência caiu para menos de 1%.

Com o avanço da tecnologia, foram surgindo vacinas e protocolos que melhoraram muito o status sanitário dos rebanhos, e alguns países foram flexibilizando as normas para o comércio de leite cru. Hoje, dos 50 estados norte-americanos, 30 permitem a venda direta ao consumidor. No Reino Unido a situação é mais permissiva, e o leite cru pode ser vendido em todo o território nacional. Vale salientar que nesses locais o controle sanitário do rebanho é prioridade número 1, com normas rigorosas exigindo **rebanhos livres de brucelose** e **rótulos estampados com alerta de riscos à saúde**, similar ao que acontece com o cigarro no Brasil.

Mesmo onde existe proibição governamental para a venda de leite cru, a população ainda consegue adquiri-lo do comércio informal. É o que acontece aqui no Brasil. Mas quais são os motivos que levam os brasileiros a continuarem consumindo esses produtos?

- Falta de informação?
- Sabor?
- Falta de opção?
- Preço?
- Desconfiança dos produtos industrializados?

Em busca dessa e de outras respostas, a aluna Josiane Ito Eleodoro do curso de medicina veterinária da Unopar de Londrina fez uma pesquisa de abrangência nacional em seu trabalho de conclusão de curso. Seus resultados já foram aceitos para publicação em um dos principais periódicos da área, o *International Dairy Journal*. Os resultados mais relevantes você confere no infográfico abaixo:

## LÁCTEOS INFORMAIS NO BRASIL



dos brasileiros consomem lácteos informais

O consumo ocorre em todos os gêneros, faixas etárias e níveis educacionais



Os produtos informais mais consumidos são:

32% queijo maturado

81% queijo fresco

24% leite líquido



A venda não ocorre somente em feiras livres ou ambulantes, mas também em padarias, mercados e mercearias

92% fervem o leite

MOTIVOS de compra

63% provavelmente o sabor

22% mais puro, sem "química"

15%

barato ou nutritivo ou confiável ou prático



não sabem que a venda de lácteos informais é ilegal



tem consciência de que o consumo traz riscos à saúde

mesmo consciente dos riscos



acreditam que não terão a saúde prejudicada

BRU  
CE  
LOSE

foi o termo mais citado pelos participantes quando questionados sobre quais doenças podem ser transmitidas pelo leite informal



adolescentes e as pessoas que estudaram até o ensino fundamental são os grupos que menos sabem sobre os riscos que o consumo de produtos informais pode trazer



quem não está ciente desses riscos possui **2x** mais chances de adoecer e manifestar dores abdominais



Essa foi o primeiro estudo nacional que associou o nível de consciência dos consumidores de lácteos informais com o seu status de saúde. A conclusão é clara: a informação é uma ferramenta importante na promoção da saúde!

Se você quiser saber mais sobre a pesquisa, acesse-a na íntegra: Fagnani, R et al., Milk-borne infections awareness and the health status of consumers: An on-line survey, *International Dairy Journal*, <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2019.04.013>.

# Informalidade na Obtenção e Comercialização de Produtos de Origem Animal

## II – Causas e Consequências

- 1) A prática de destinar animais improdutivos/enfermos ao abate sem desejar ter perda significativa;
- 2) Altos custos das instalações e equipamentos, Carência e custos elevados de financiamento x Baixos investimentos nas instalações e baixo custo de operação
- 3) Sonegação de taxas e impostos;
- 4) Disponibilidade das matérias primas e produtos da cadeia produtiva específica numa região considerada;
- 5) Deficiência da fiscalização em todas as fases da cadeia produtiva/baixa remuneração;
- 6) Facilidade de colocação do produto no mercado varejista local;
- 7) Desinformação do consumidor;
- 8) Falta de punição rígida aos infratores;
- 9) Poder socioeconômico e político dos produtores agropecuários,
- 10) Interferência política nos serviços oficiais de inspeção de forma injustificada,
- 11) Maior competitividade/lucro – menor condenação
- 12) Fatores de ordem cultural, tais como a “percepção de qualidade” em relação aos produtos e produtores (locais de produção) ditos “artesanais” “tradicionais”, “caseiros”, alimentos “mais puros”, “sem química”, “mais nutritivos” etc...
- 13) Dificuldade de comunicação e articulação dos órgãos oficiais de controle. (BÁNKUTI; AZEVEDO, 2007).

Dentre outras

# 1) A prática de destinar-se animais improdutivos/ enfermos ao descarte sem desejar ter perda econômica significativa



2) Altos custos das instalações e equipamentos, Carência e custos elevados de financiamento

X

Baixo investimento nas instalações e baixo custo de operação



X



## 3) Sonegação de taxas e impostos

imirante.com

### Piauí perdeu 12% de ICMS com abate clandestino

Webpiauá

01/07/2003 às 12h40



TERESINA - Dos bovinos, suínos e bubalinos abatidos no Piauí no ano passado, o Estado perdeu 12% de ICMS - Imposto Sobre Circulação de Mercadorias e mais 17% do imposto de peles. Isso ocorreu por conta de abates clandestinos de animais, que ainda são práticas comuns no Piauí.

A constatação foi apresentada no IV Fórum Agropecuário do Piauí sobre Abate Clandestino, realizado, nesta segunda-feira (30), no auditório do Banco do Nordeste, sob a coordenação da Secretaria do Desenvolvimento Rural e apoio do GAGEPI - Grupo de Articulação dos Grandes Eventos Agropecuários do Piauí.

Para o secretário de Desenvolvimento Rural, Sérgio Vilela, esse é um problema social onde a ação repressiva encontra dificuldade na falta de conscientização da população.

- Ela deve cobrar dos açougues a preocupação com a sanidade da carne vendida - disse.

BeefPOINT

Home

Editorial

Giro do Boi

Cadeia Produtiva

Cotações

Cursos

Contato

AgroTalentos

GIRO DO BOI

11/11/03 - por Equipe BeefPoint

### RS perde R\$ 126,7 milhões com abate clandestino

Ao mesmo tempo em que o Brasil conquista espaço no mercado internacional de carne bovina, o Rio Grande do Sul calcula os prejuízos gerados pela desestruturação da cadeia produtiva. Entre os números negativos que fazem parte da pecuária de corte do Rio Grande do Sul, está uma perda anual de R\$ 126,7 milhões com a sonegação provocada pelo abate clandestino de gado.

O dado faz parte de um relatório divulgado ontem (10) pela CPI das Carnes da Assembléia Legislativa. O documento considera o abate irregular de um milhão de cabeças a cada ano. O trabalho apresenta a distribuição da carga tributária sobre a carne bovina, somando impostos estaduais e federais. "Além das perdas tributárias, alertamos as autoridades para o fato mais grave, que é a saúde pública e a falta de segurança alimentar", salientou o presidente da CPI, deputado Jerônimo Goergen (PP).

O documento também detecta a falência da estrutura estadual de fiscalização sanitária. Nos últimos dez anos, houve uma redução de 50% no quadro pessoal do Departamento de Produção Animal (DPA), órgão vinculado à Secretaria da Agricultura. Há dez anos, eram 360 veterinários e 1,8 mil auxiliares rurais. Hoje, são 172 veterinários e 600 auxiliares rurais com a responsabilidade de inspecionar 440 empresas.

Em depoimento à CPI, a diretora do Departamento de Produção Animal da Secretaria da Agricultura, Ildara Vargas, fez um alerta. "Se não houver a imediata reestruturação da defesa sanitária, o Rio Grande do Sul corre sérios riscos de permitir a entrada de outras enfermidades e perder mercados para exportação em virtude das deficiências estruturais". Ildara confirmou a defasagem no quadro de servidores: "Precisaríamos de mais 250 veterinários para o trabalho de defesa e outros 200 no setor de inspeção".

Fonte: **Jornal do Comércio/RS**, adaptado por Equipe BeefPoint

## 4 - Disponibilidade das matérias primas e produtos da cadeia produtiva específica numa região considerada



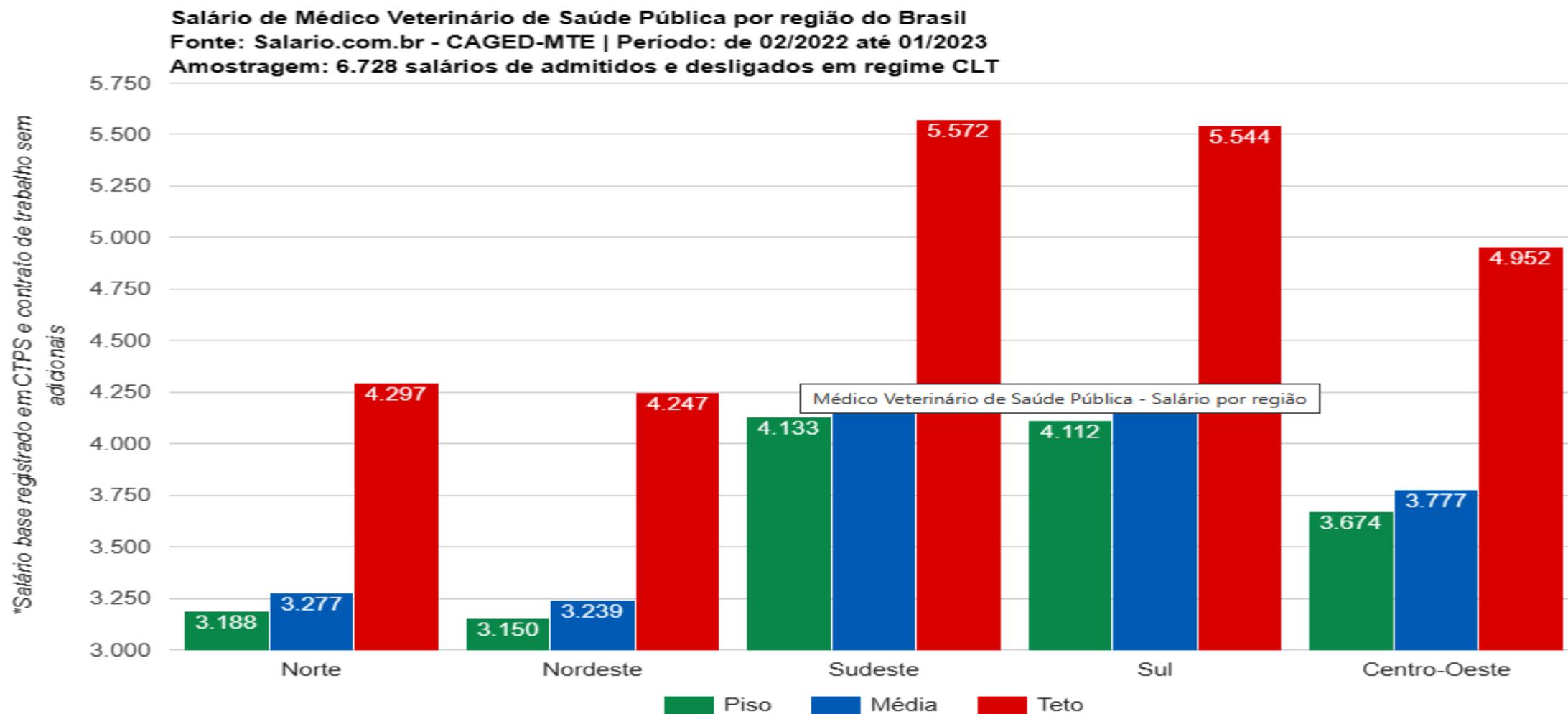
## 5) Deficiência da fiscalização em todas as fases da cadeia/ Baixa remuneração

Quadro demonstrativo de pessoal em algumas UF x demanda de trabalho										
UF	Vet. Of.	Vet. of.	Ag. Insp.	Ag.ad m	Matadour os	Laticíni os	Fáb. Cons.	Ent. Pesc.	outro s	Tot al
<b>A</b>	25	-	-	2	192	74	141	38	258	703
<b>B</b>	40	16 Coop	-	-	21	18	10	01	03	53
<b>C</b>	38	-	-	28	05	92	08	03	38	174
<b>D</b>	32*	-	20*	-	28	38	04	03	-	73
<b>E</b>	05	-	-	-	06	42	19	01	-	68
<b>F</b>	64*				73	166	131	12	11	393
<b>G</b>	12	-	-	-	20	48	13	-	15	96
<b>H</b>	06	-	-	-	06	31	-	-	19	56
<b>I</b>	62	-	10	-	30	147	22	09	32	244
<b>J</b>	36	-	-	-	86	125	171	23	75	480
<b>L</b>	106	-	128**	-	49	207	25	08	28	317
<b>M</b>	262*	-	116	-	308	189	140	19	114	770

Fonte: Serviços Oficiais de inspeção e defesa – 2010 à 2014

## 6) Baixa remuneração

### Salário de Médico Veterinário de Saúde Pública por região do Brasil



## 6- Facilidade de colocação do produto no mercado varejista local



***7 - Desinformação do consumidor***

***8- Falta de punição rígida aos infratores***





## Pesquisadores mostram como legislação brasileira exclui pequenos produtores de alimentos de origem animal do mercado formal

Escrito por Ivan Lucas | Maio 01, 2022 | tamanho da fonte - + | 0 Comentário



Em artigo publicado em *Nature Food*, pesquisadores da UFSCar e da UFV indicam que 95% dos produtores desses alimentos atuam na informalidade no Brasil

**SÃO CARLOS/SP** - Em publicação recente em periódico do grupo *Nature*, pesquisadores brasileiros mostram como, no País, a legislação referente a alimentos de origem animal atua para exclusão de pequenos produtores do mercado formal, levando a insegurança alimentar, desigualdades estruturais e obstáculos ao desenvolvimento regional. O texto, publicado em *Nature Food* com o título "*Animal-source food legislation as a tool for the exclusion of smallholder farmers in Brazil*" (<https://rdcu.be/cK7hA>), tem como autores Naaman Francisco Nogueira Silva, docente do Centro de Ciências da Natureza (CCN) do Campus Lagoa do Sino da Universidade Federal de São Carlos (UFSCar) e, da Universidade Federal de Viçosa (UFV), Davi Augusto Santana de Leis e Antônio Fernandes de Carvalho.

A partir de compilação de dados, os autores concluem que apenas 5% dos produtores de alimentos de origem animal no Brasil conseguem atender às exigências para atuação no mercado formal de carne, ovos, mel, pescado, leite, e seus derivados. Ou seja, 95% atuam na informalidade, impedidos por barreiras comerciais de ingressar em um mercado dominado por oligopólios industriais.

No País, o sistema regulatório para alimentos de origem animal foi, em grande medida, instituído pela Lei nº 1.283, de 1950. A legislação determina que todos os produtores tenham alvará sanitário para venda, de acordo com seu âmbito de atuação. Assim, para o comércio entre estados brasileiros, ou para outros países, a produção precisa ser fiscalizada por órgão federal; para circulação entre municípios de um mesmo estado, pelo órgão estadual; e, para comércio em uma única cidade, a fiscalização é municipal.

Segundo os pesquisadores, essa lei proíbe, indiretamente, que um produtor fiscalizado por um órgão municipal comercialize seus produtos em outras cidades, e, de maneira análoga, impede que um produtor fiscalizado por um

### TOP NEWS

#### SAÚDE, CIÊNCIA & TECNOLOGIA



...asa Realiza Cirurgia De

Escoliose...

10 Mar 2023 Ivan Lucas

#### POLICIAL



Ônibus E Carro Colidem Na Avenida São ...

10 Mar 2023 Ivan Lucas

#### OUTRAS NOTÍCIAS



Moradores Pedem Solução Para Rua Arcid...

10 Mar 2023 Ivan Lucas

#### POLICIAL



Garoto De 16 Anos Procurado Pela Justiç...

10 Mar 2023 Ivan Lucas



# Pesquisadores apontam avanços na legislação

- O Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-Poa), em que órgãos de inspeção municipais ou estaduais podem solicitar - voluntariamente - a equivalência de seus serviços aos do órgão federal. No entanto, **como a adesão é voluntária, a solução fica fora da governabilidade do produtor**.
- O outro mecanismo **é o Selo Arte**. Com ele, produtores que comercializam alimentos considerados artesanais (produzidos por famílias, em pequena escala) e tradicionais (com histórico de produção específico em determinada região, como o queijo da Canastra, por exemplo), se fiscalizados por um serviço oficial de inspeção, podem ser autorizados pelo estado de origem a vender em todo o território nacional. Informam que apesar dos avanços, na prática, as dificuldades persistem.
- De cerca de 300 mil pequenos produtores existentes no País, menos de 600 usam um desses dois mecanismos.
- No artigo os autores propõem soluções com base na Constituição Brasileira, uma vez que ela prevê o tratamento diferenciado para pequenos produtores. Assim, destacam a necessidade de estabelecimento de marco regulatório com regras diferenciadas, adaptadas às diferentes realidades:
- Um marco regulatório que revogue a legislação vigente, **separando produção industrial de pequena escala** e, assim, **adaptando os mecanismos de fiscalização** de forma a condizer com a realidade de cada um.
- Criação de um **sistema de inspeção eficiente** e, ao mesmo tempo **inclusivo**, ou seja, que **não impeça a integração de agricultores familiares e outros pequenos produtores ao mercado formal**. Assim, a proposta é que pequenos produtores com fiscalização de serviços municipais ou estaduais **possam comercializar sua produção em todo o território nacional**, e que produtores industriais precisem da aprovação federal para comércio entre estados e para outros países.
- Visando sanar a questão das limitações dos serviços de inspeção, uma possibilidade é a **criação de consórcios entre os municípios** (já existe essa possibilidade). Assim, é possível dividir os custos com pessoal e logística e atender um maior número de produtores de uma determinada região.

# Informalidade na Obtenção e Comercialização de Produtos de Origem Animal

## II – Causas e Consequências

1. Prejuízos aos cofres públicos (sonegação de impostos),
2. Falência da Indústria Organizada e Idônea pela concorrência desleal exercida na comercialização dos produtos.
3. Possibilidade de fechamento ou de impactos aos mercados internacionais p/os produtos nacionais por descumprimento de compromissos e acordos internacionais;
4. Danos irreparáveis ao meio ambiente oriundos das práticas inadequadas de eliminação ou descarte de resíduos orgânicos;
5. Desperdícios para a economia nacional de preciosas matérias primas de alto valor biológico;
6. Falseamento dos dados estatísticos municipais, estaduais e federais obtidos durante a vigilância ativa massiva exercida pela inspeção sanitária no abate e da produção em geral, perdendo, com isso, esses valiosos informes, muito da sua confiabilidade e importância fundamentais no planejamento das políticas públicas de sanidade animal e de saúde pública;
7. Maus tratos aos animais de produção;
8. Perdas por condenações parciais, totais e aproveitamentos condicionais;
9. Precárias condições de trabalho, (SILVA, H. L. A. & ALMEIDA, T. V. 2021);
10. Gastos públicos com internações e procedimentos médicos, perda da capacidade de trabalho; ....dentre outras

# 1. Prejuízos aos cofres públicos

## Piauí perdeu 12% de ICMS com abate clandestino



01/07/2003 às 12h40



TERESINA - Dos bovinos, suínos e bubalinos abatidos no Piauí no ano passado, o Estado perdeu 12% de ICMS - Imposto Sobre Circulação de Mercadorias e mais 17% do imposto de peles. Isso ocorreu por conta de abates clandestinos de animais, que ainda são práticas comuns no Piauí.

A constatação foi apresentada no IV Fórum Agropecuário do Piauí sobre Abate Clandestino, realizado, nesta segunda-feira (30), no auditório do Banco do Nordeste, sob a coordenação da Secretaria do Desenvolvimento Rural e apoio do GAGEPI - Grupo de Articulação dos Grandes Eventos Agropecuários do Piauí.

Para o secretário de Desenvolvimento Rural, Sérgio Vilela, esse é um problema social onde a ação repressiva encontra dificuldade na falta de conscientização da população.

- Ela deve cobrar dos açougues a preocupação com a sanidade da carne vendida - disse.

GIRO DO BOI 11/11/03 - por Equipe BeefPoint

## RS perde R\$ 126,7 milhões com abate clandestino

Ao mesmo tempo em que o Brasil conquista espaço no mercado internacional de carne bovina, o Rio Grande do Sul calcula os prejuízos gerados pela desestruturação da cadeia produtiva. Entre os números negativos que fazem parte da pecuária de corte do Rio Grande do Sul, está uma perda anual de R\$ 126,7 milhões com a sonegação provocada pelo abate clandestino de gado.

O dado faz parte de um relatório divulgado ontem (10) pela CPI das Carnes da Assembléia Legislativa. O documento considera o abate irregular de um milhão de cabeças a cada ano. O trabalho apresenta a distribuição da carga tributária sobre a carne bovina, somando impostos estaduais e federais. "Além das perdas tributárias, alertamos as autoridades para o fato mais grave, que é a saúde pública e a falta de segurança alimentar", salientou o presidente da CPI, deputado Jerônimo Goergen (PP).

O documento também detecta a falência da estrutura estadual de fiscalização sanitária. Nos últimos dez anos, houve uma redução de 50% no quadro pessoal do Departamento de Produção Animal (DPA), órgão vinculado à Secretaria da Agricultura. Há dez anos, eram 360 veterinários e 1,8 mil auxiliares rurais. Hoje, são 172 veterinários e 600 auxiliares rurais com a responsabilidade de inspecionar 440 empresas.

Em depoimento à CPI, a diretora do Departamento de Produção Animal da Secretaria da Agricultura, Ildara Vargas, fez um alerta. "Se não houver a imediata reestruturação da defesa sanitária, o Rio Grande do Sul corre sérios riscos de permitir a entrada de outras enfermidades e perder mercados para exportação em virtude das deficiências estruturais". Ildara confirmou a defasagem no quadro de servidores: "Precisaríamos de mais 250 veterinários para o trabalho de defesa e outros 200 no setor de inspeção".

Fonte: **Jornal do Comércio/RS**, adaptado por Equipe BeefPoint

## 2- Falência da Indústria organizada e Idônea.

# Frigorífico atribui demissões à concorrência com abate clandestino

Por Redação RADAR64

EUNÁPOLIS – O Frigopar, único frigorífico de Eunápolis, continua reduzindo o número de funcionários. Nesta terça-feira (31) foram anunciadas mais 10 demissões.

A empresa alega que o seu faturamento vem caindo vertiginosamente devido à concorrência com os abates clandestinos de animais.

Segundo o Frigopar, a proliferação dos abates ilegais é de responsabilidade da Adab, órgão do governo estadual, que não fiscaliza a atividade.

Em solidariedade aos colegas dispensados, funcionários do Frigopar protestaram em frente à sede da Adab.

Eles denunciam que o órgão estadual não fiscaliza os abates clandestinos, ocorridos em áreas rurais e exigem que seja cumprida a portaria 304 do Ministério da Agricultura.



Funcionários de frigorífico protestaram em frente à Adab

Paulo Barbosa

Conforme Mapa 2, as indústrias baianas se encontram bem distribuídas no território estadual, tendo uma excelente ramificação para atendimento de quase a totalidade dos municípios.

Na Tabela 1, estão relacionadas todas as indústrias para abate de bovinos, mencionando o município de localização, capacidade de abate, capacidade utilizada real e ociosidade das mesmas.

## 2. CAPACIDADE DE ABATE DAS INDÚSTRIAS, MÉDIA UTILIZADA E OCIOSIDADE

TABELA 1 – CAPACIDADE DE ABATE E OCIOSIDADES FRIGORÍFICOS BAIANOS, 2010

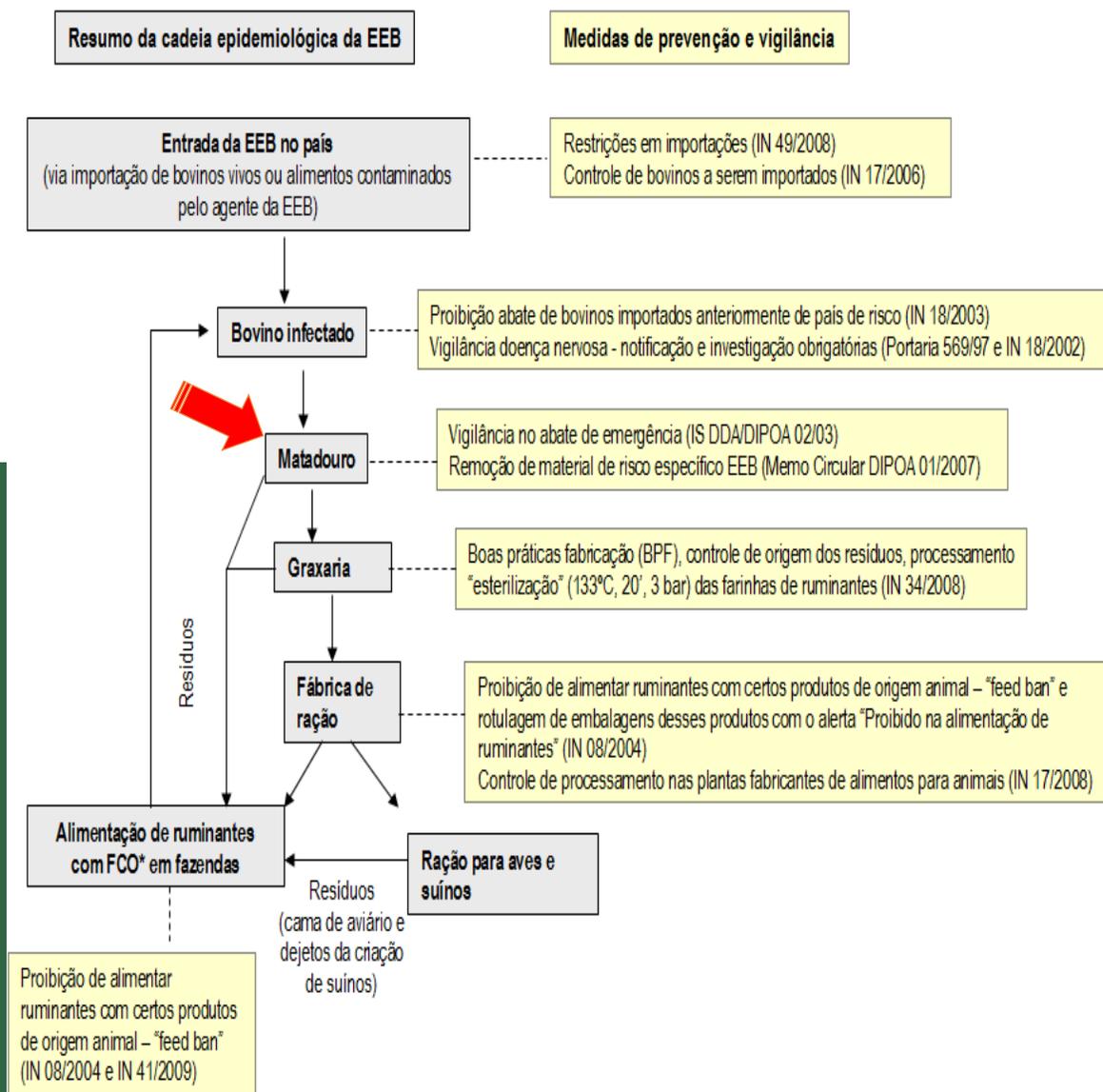
### FRIGORÍFICOS REGISTRADOS NO S.I.F.

	FRIGORÍFICO	MUNICÍPIO	CAPAC. DIA DE ABATE BOVINO	CAP. UTILIZADA DIA / ATUAL	OCIOSIDADE
1	*BABYBODE	FEIRA DE SANTANA			
2	FRIBARREIRAS	BARREIRAS	500	301	39,8
3	FRIFEIRA	FEIRA DE SANTANA	500	205	59,0
4	FRIMASA	SIMÕES FILHO	400	230	42,5
5	FRISA- NORDESTE	TX DE FREITAS	400	342	14,5
6	JBS/BERTIN	ITAPETINGA	300	280	6,6
7	*LAMM AGROPECUÁRIA	JUAZEIRO			
8	VALE DO SOL	JEQUIÉ	500	115	77,0

### FRIGORÍFICOS REGISTRADOS NO S.I.E.

	FRIGORÍFICO	MUNICÍPIO	CAPAC. DIA DE ABATE BOVINO	CAP. UTILIZADA DIA / ATUAL	OCIOSIDADE
9	ABATAL	JUAZEIRO	240	32	86,6
10	*ACCOJUS - COOPERJ	JUSSARA			
11	BOI DO CERRADO	ST. M. DA VITÓRIA	350	129	63,1
12	CAMPO DO GADO	FEIRA DE SANTANA	400	171	57,2
13	CONFRIGO	VIT. DA CONQUISTA	450	302	32,8
14	COSTA ANDRADE	INHAMBUPE	300	110	63,3
15	CRISACISAL	CIA	350	300	14,2
16	*DO SERTÃO - COOAP	PINTADAS			
17	FRIGAMAR	AMARGOSA	500	197	60,6
18	FRIGOALAS	ALAGOINHAS	800	173	78,3
19	FRIGOPAR	EUNÁPOLIS	200	103	48,5
20	FRIGOSAJ	ST. ANT. DE JESUS	500	273	45,4
21	FRIGOSERRA	SERRINHA	450	203	54,8
22	FRIMATOS	INHAMBUPE	200	49	75,5
23	GEOMAR	SIMÕES FILHO	300	199	33,6
24	ITACARNE	ILHEUS	200	101	49,5
25	JOÃO SANTOS	SANTA BÁRBARA	200	124	38,0
26	MAFRIB	BRUMADO	300	79	73,6
27	*PANTANAL	JEQUIÉ			
28	RUY BARBOSA	RUY BARBOSA	70	39	41,2
29	SÃO FRANC DE ASSIS	PAULO AFONSO	100	72	28,0
30	FRISF	SIMÕES FILHO	240	121	49,2
* Frigorífico para abate de Caprinos e Ovinos			8.750	4.270	48,8

### 3- Possibilidade de fechamento ou de impactos aos mercados internacionais p/os produtos nacionais por descumprimento de compromissos e acordos internacionais;



\*FCO: farinha de carne e ossos

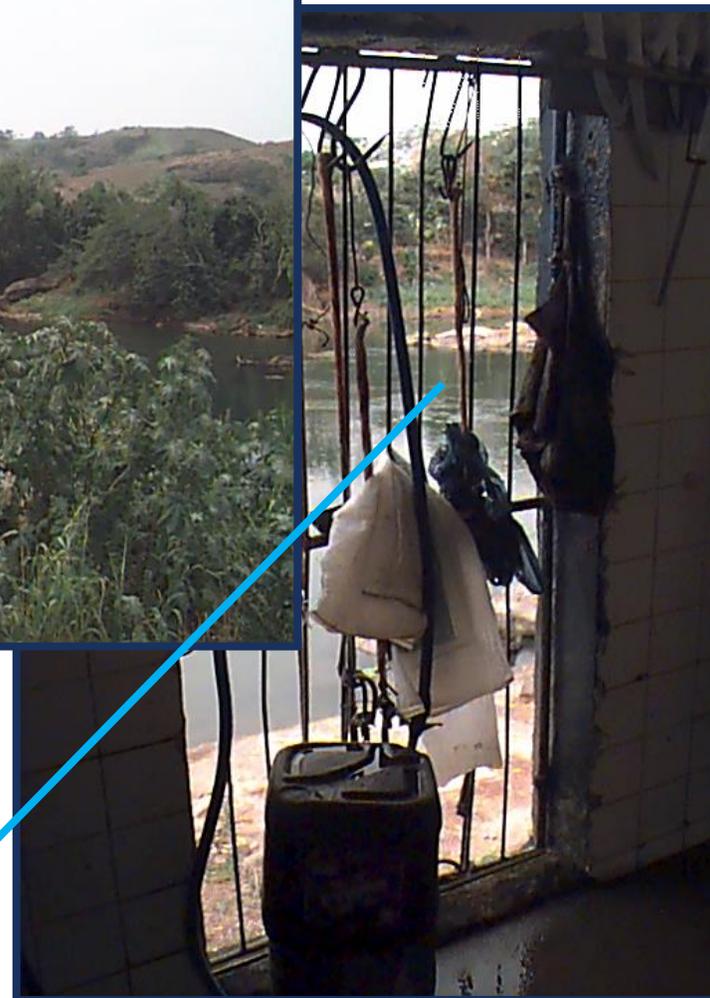
## 4- Danos irreparáveis ao meio ambiente.



*Impacto ambiental – contaminação do lençol freático*



**Prédio do Abatedouro**



**Rio**

## 5- Desperdícios para a economia nacional de preciosas matérias primas de alto valor biológico.

### Aproveitamento de subprodutos

TABELA 1: Recuperação de subprodutos em abatedouros.

Subproduto ou Resíduo	Indústria Complementar	Produto	Aplicação
Sangue	Preparação de sangue	Plasma	Indústria alimentícia
Sangue	Aproveitamento de gado abatido	Farinha de sangue	Alimento para animais
Pêlo/Crina	Preparação de pêlos	Pincéis	Gerais
Esterco/Resíduos de estômago/Intestino	-	Composto/biogás	Fertilizantes, energia
Couro/Pele	Curtumes/Indústria de couro	Couro	Artigos de couro
Osso	Fusão de graxa	Graxa, farinha de osso	Indústria de sabão, alimento para animais
Osso	Fusão de graxa	Gelatina de graxa	Indústria alimentícia
Sebo	Fusão de graxa	Graxa alimentícia	Indústria alimentícia

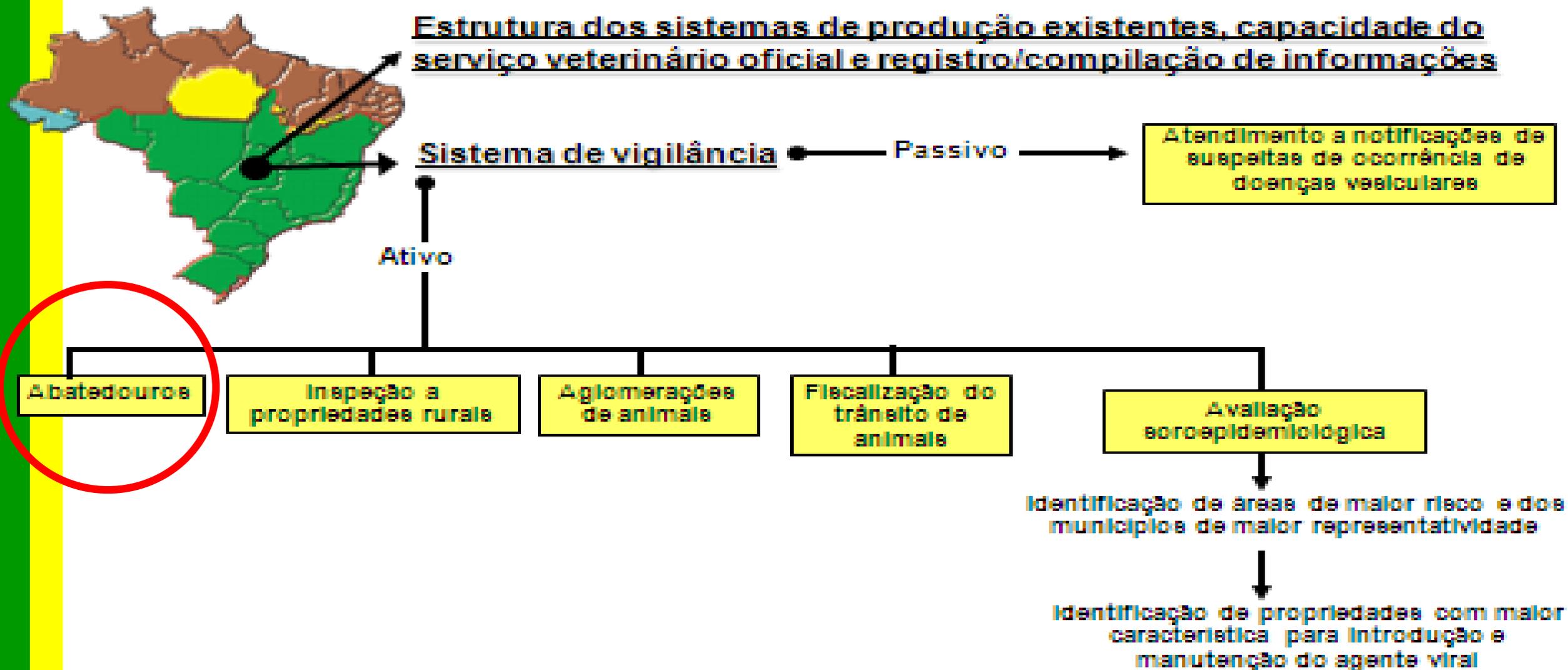
FONTE: Guia de Protecção Ambiental (1996) apud Dias (1999).



**6- Falseamento dos dados estatísticos municipais, estaduais e federais obtidos durante a vigilância ativa massiva exercida pela inspeção sanitária no abate e da produção em geral, perdendo, com isso, esses valiosos informes, muito da sua confiabilidade e importância fundamentais no planejamento das políticas públicas de sanidade animal e de saúde pública.**



Fonte: IBGE



- menu
- Tabelas Básicas ▶
  - Estabelecimento ▶
  - Rótulo ▶
  - Mapas ▶
  - Infrações/Multas ▶
  - Certificados ▶
  - Quadro de Aviso ▶



# SIGSIF



Google™ This page is in Portuguese. Translate it using Google Toolbar? [Learn more](#) Not in Portuguese? [Help us improve](#)

[Translate](#) [Turn off Portuguese translation](#)

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  Secretaria de Defesa Agropecuária • DIPOA

## SIGSIF - Sistema de Informações Gerenciais do SIF

Usuário: RONALDOP  
[Encerrar Sessão](#) [Alterar Senha](#)

www.agricultura.gov.br

menu

- Tabelas Básicas
  - Estabelecimento
  - Rótulo
  - Mapas
  - Infrações/Multas
    - Cadastros SIF
    - Demonstrativos
    - Relatórios
    - Total de Abate
  - Certificados
  - Quadro de Aviso
- 1- Abate (NOVO)
    - Consulta
    - Inclusão
    - Alteração
  - 3 - Recebimento (NOVO)
  - 4 - Produções (NOVO)
  - 5-Comercialização/ 6-Exportação (NOVO)
  - 7 - Importações (NOVO)
  - 10 - Condenações (NOVO)

# SIGSIF

Copyright © 2003 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Coordenação de Informática  
Secretaria de Defesa Agropecuária / DIPOA - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

## Dados de produção(abate)

Internet | Protected Mode: On

100%

- Portal do Ministério ...
- Ministério da Agricu...
- CURSO FAMURS JU...
- Microsoft PowerPoi...

PT < > 11:15

menu

### Consulta de Mapa de Abate

#### Dados do Mapa de Abate

SIF:

Nome Empresarial:

Data do Mapa:  à

Ordenar por:  SIF  Razão Social  Data do Mapa

# Dados de produção(abate)



### Consulta de Mapa de Abate

#### Dados do Mapa de Abate

SIF	Razão Social	Data de Abate
193	FRIGOXO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	04/01/2010
193	FRIGOXO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	06/01/2010
193	FRIGOXO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	08/01/2010
193	FRIGOXO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	11/01/2010
193	FRIGOXO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	13/01/2010
193	FRIGOXO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	15/01/2010
193	FRIGOXO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	19/01/2010
193	FRIGOXO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	20/01/2010
193	FRIGOXO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	22/01/2010
193	FRIGOXO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	25/01/2010
193	FRIGOXO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	27/01/2010
193	FRIGOXO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	29/01/2010
193	FRIGOXO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	31/01/2010
193	FRIGOXO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	01/02/2010
193	FRIGOXO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	03/02/2010

Nova Consulta

Próximo

Copyright © 2003 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Coordenação de Informática  
Secretaria de Defesa Agropecuária / DIPOA - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Dados de produção(abate)



Google™ This page is in Portuguese. Translate it using Google Toolbar? [Learn more](#) Not in Portuguese? [Help us improve](#)

[Translate](#) [Turn off Portuguese translation](#)

## SIGSIF - Sistema de Informações Gerenciais do SIF

Usuário: RONALDOP  
[Encerrar Sessão](#) [Alterar Senha](#)

www.agricultura.gov.br

### Detalhe do Mapa de Abate

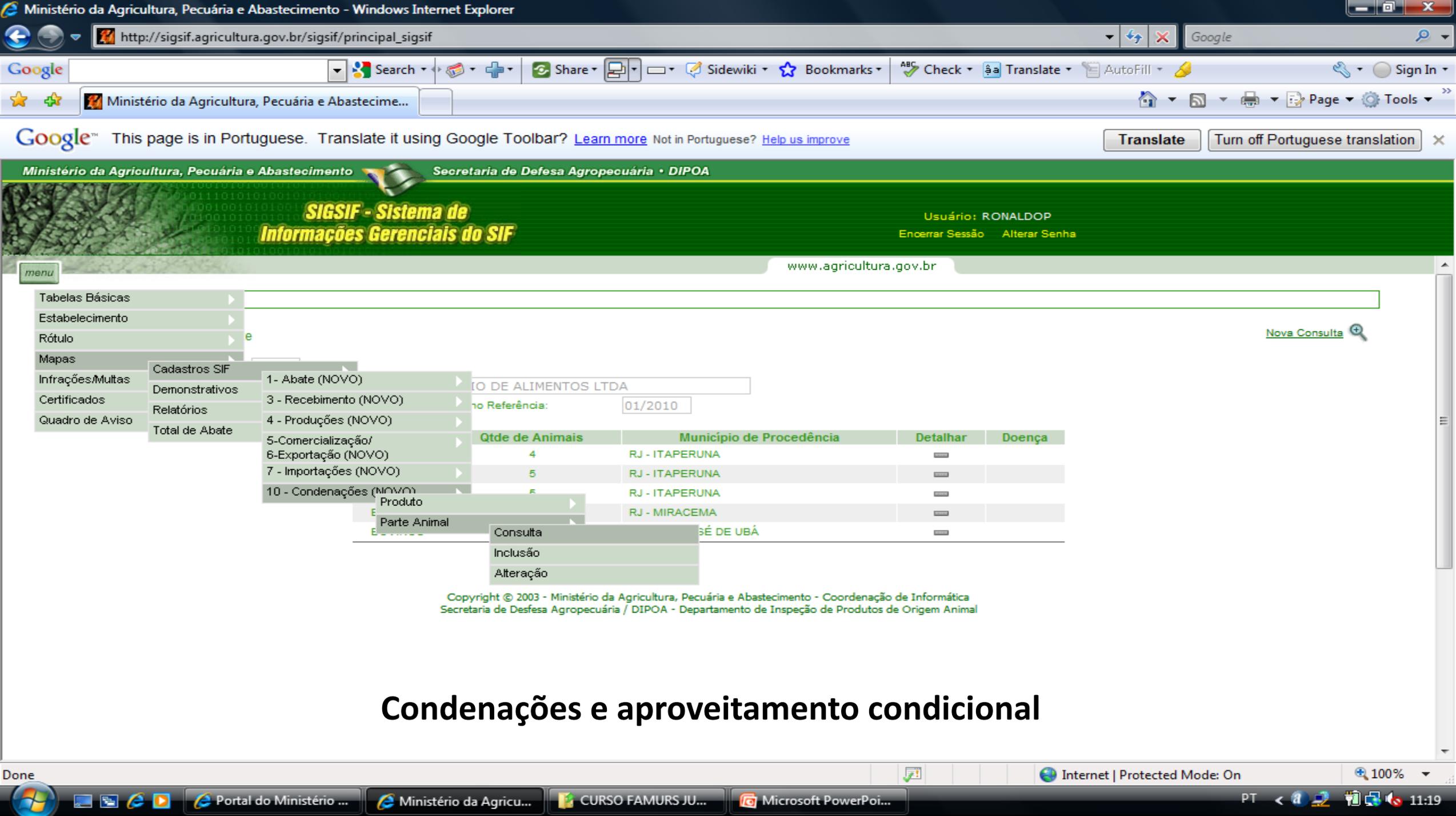
#### Dados do Mapa de Abate

[Nova Consulta](#) 

SIF:   
Razão Social:   
Data de Abate:  Mês/Ano Referência:

Espécie	Qtde de Animais	Município de Procedência	Detalhar	Doença
BOVINOS	4	RJ - ITAPERUNA		
BOVINOS	5	RJ - ITAPERUNA		
BOVINOS	5	RJ - ITAPERUNA		
BOVINOS	22	RJ - MIRACEMA		
BOVINOS	5	RJ - SÃO JOSÉ DE UBÁ		

# Dados de produção(abate)



# SIGSIF - Sistema de Informações Gerenciais do SIF

Usuário: RONALDOP  
Encerrar Sessão Alterar Senha

www.agricultura.gov.br

menu

- Tabelas Básicas
- Estabelecimento
- Rótulo
- Mapas
- Infrações/Multas
- Certificados
- Quadro de Aviso
- Cadastros SIF
- Demonstrativos
- Relatórios
- Total de Abate

- 1 - Abate (NOVO)
- 3 - Recebimento (NOVO)
- 4 - Produções (NOVO)
- 5-Comercialização/
- 6-Exportação (NOVO)
- 7 - Importações (NOVO)
- 10 - Condenações (NOVO)

NOVA CONSULTA

Nome Referência: 01/2010

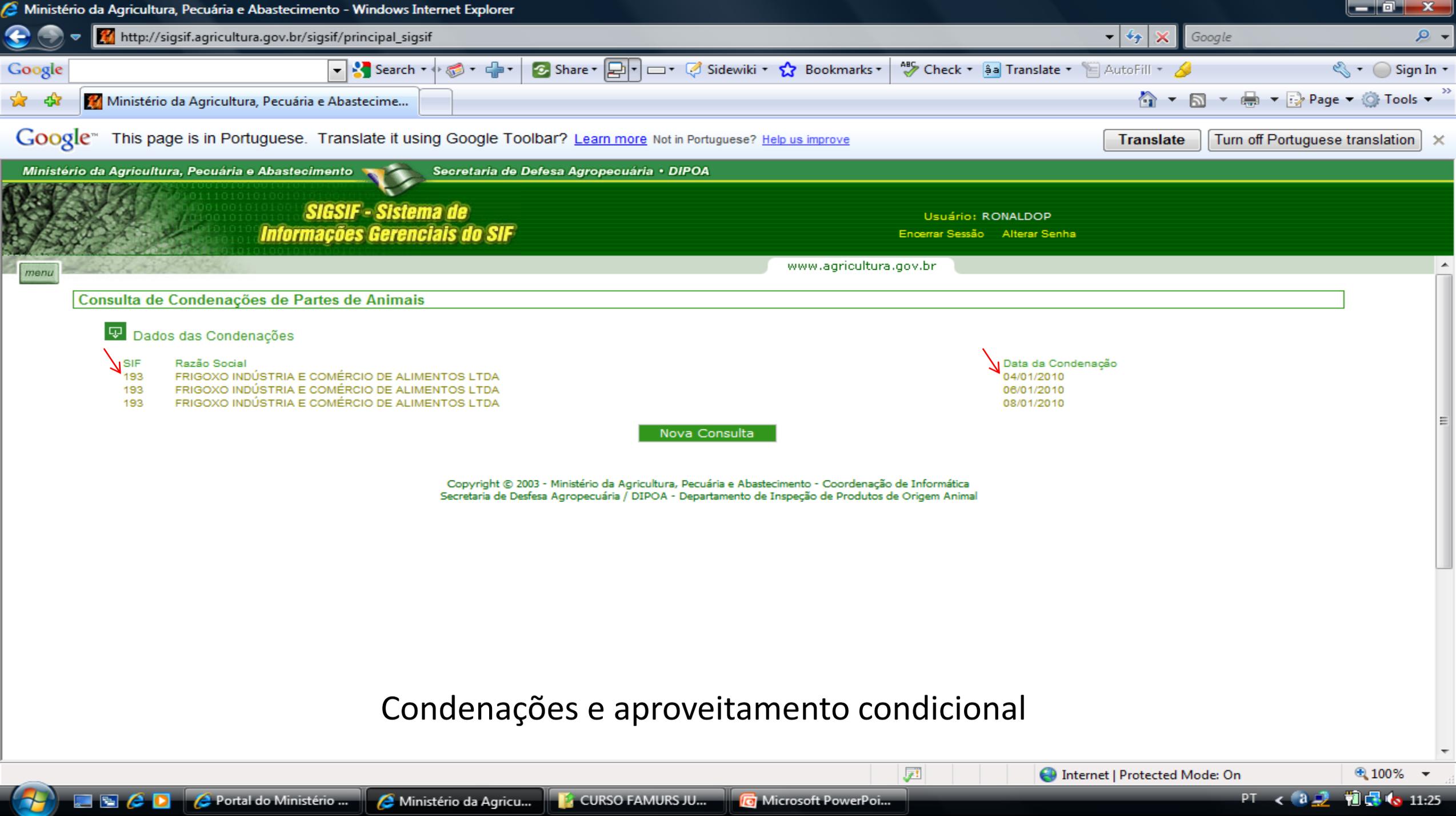
Qtde de Animais	Município de Procedência	Detalhar	Doença
4	RJ - ITAPERUNA	---	
5	RJ - ITAPERUNA	---	
5	RJ - ITAPERUNA	---	
	RJ - MIRACEMA	---	
	SÉ DE UBÁ	---	

- Produto
- Parte Animal
- Consulta
- Inclusão
- Alteração

## Condenações e aproveitamento condicional



## Condenações e aproveitamento condicional



## Consulta de Condenações de Partes de Animais

### Dados das Condenações

SIF	Razão Social	Data da Condenação
193	FRIGOXO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	04/01/2010
193	FRIGOXO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	06/01/2010
193	FRIGOXO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	08/01/2010

Nova Consulta

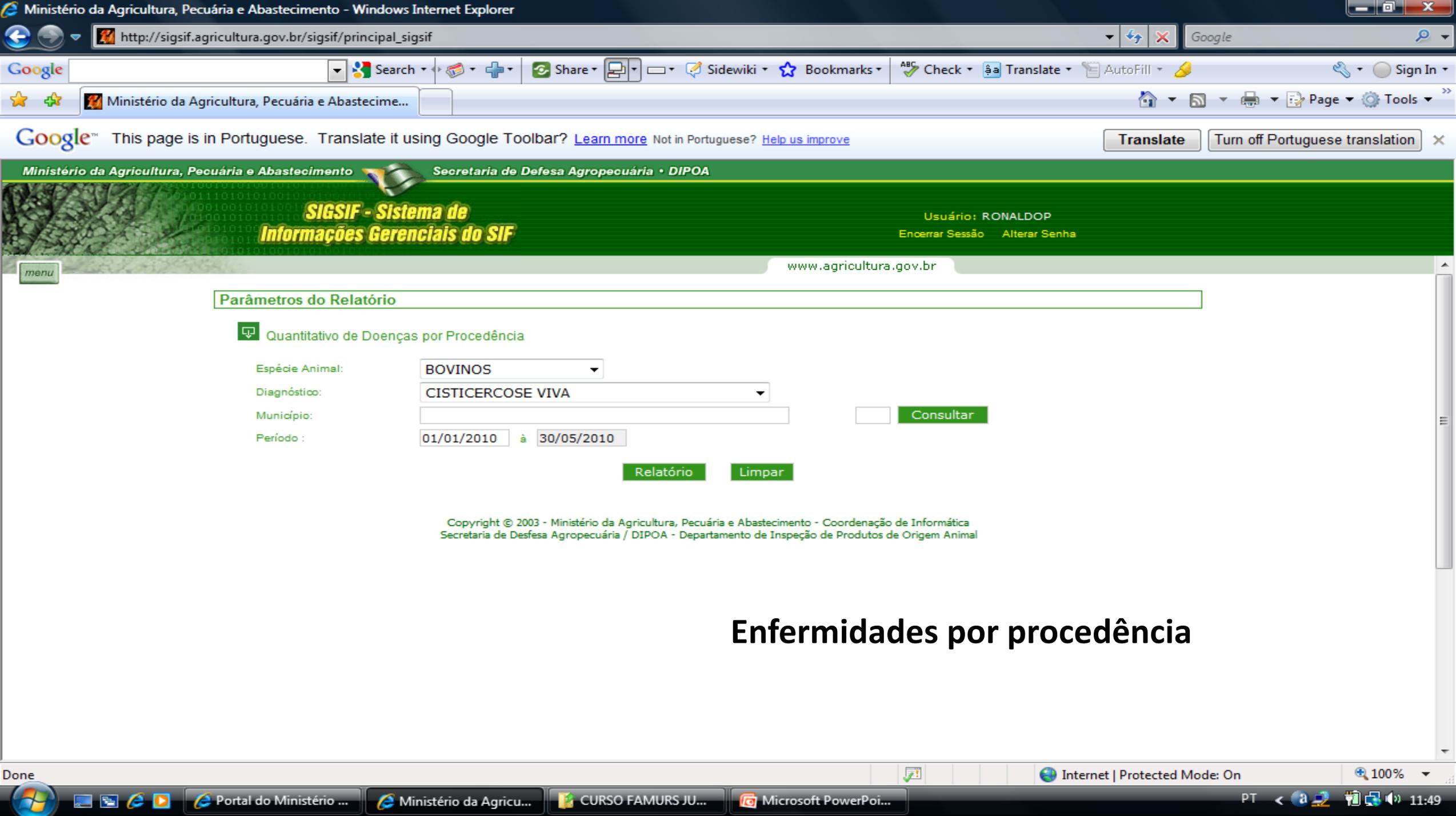
Copyright © 2003 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Coordenação de Informática  
Secretaria de Defesa Agropecuária / DIPOA - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Condenações e aproveitamento condicional



## Condenações e aproveitamento condicional





Google™ This page is in Portuguese. Translate it using Google Toolbar? [Learn more](#) Not in Portuguese? [Help us improve](#)

[Translate](#) [Turn off Portuguese translation](#)

## SIGSIF - Sistema de Informações Gerenciais do SIF

Usuário: RONALDOP  
[Encerrar Sessão](#) [Alterar Senha](#)

www.agricultura.gov.br

### Parâmetros do Relatório

#### Quantitativo de Doenças por Procedência

Espécie Animal:

Diagnóstico:

Município:

Período:  à

Copyright © 2003 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Coordenação de Informática  
Secretaria de Defesa Agropecuária / DIPOA - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

# Enfermidades por procedência

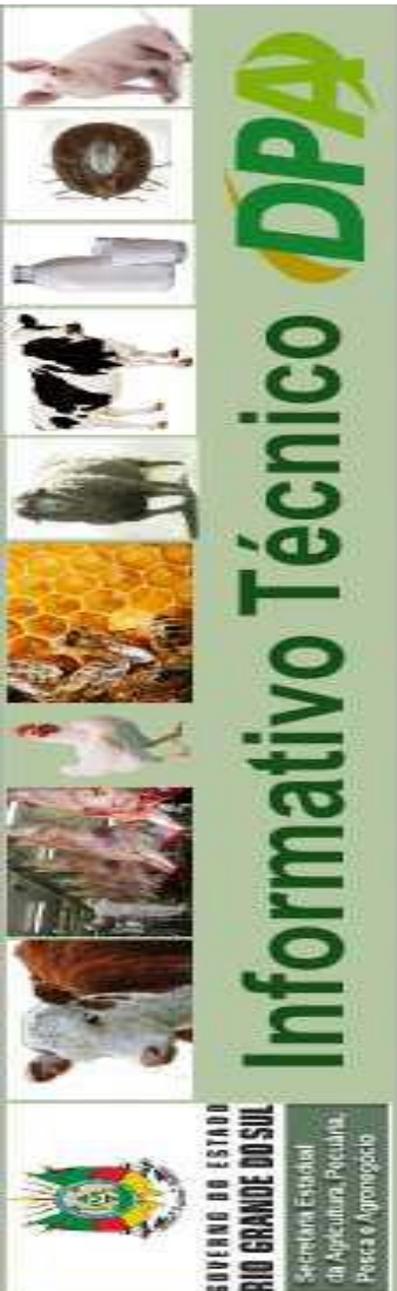


## Quantitativo de Doenças por Procedência

Período: 01/01/2010 a 30/05/2010

UF	Município	Diagnóstico	Quantidade
<b>Espécie: Bovinos</b>			
RS	Miraguaí/RS	Cisticercose Viva	3
	Morro Redondo/RS	Cisticercose Viva	2
	Nova Candelária/RS	Cisticercose Viva	1
	Palmares Do Sul/RS	Cisticercose Viva	1
	Pedras Altas/RS	Cisticercose Viva	3
	Pedro Osório/RS	Cisticercose Viva	1
	Pejuçara/RS	Cisticercose Viva	1
	Pelotas/RS	Cisticercose Viva	8
	Pinheiro Machado/RS	Cisticercose Viva	3
	Piratini/RS	Cisticercose Viva	7
	Planalto/RS	Cisticercose Viva	1
	Portão/RS	Cisticercose Viva	2
	Porto Lucena/RS	Cisticercose Viva	9
	Porto Mauá/RS	Cisticercose Viva	4
	Porto Vera Cruz/RS	Cisticercose Viva	6
Porto Xavier/RS	Cisticercose Viva	12	





# Análise das principais lesões encontradas nos abatedouros registrados na CISPOA

*Diego Viali dos Santos\**, *Maria Cristina Brum do Espírito Santo\*\*\*\**, *Elenice Helena Domingues\*\*\*\**, *Ivo Kohek Júnior\*\**, *Diego Viedo Facin\*\*\** & *Ana Carla Vidor\**

Informativo Técnico N° 04/Ano 01 – julho de 2010

## **Conclusão:**

**Com os dados apresentados, percebe-se que é vital um trabalho conjunto entre a área de defesa sanitária animal e a área de inspeção de produtos de origem animal.**

**Com isso, será possível repassar as informações de abate aos produtores rurais e, assim, realizar trabalhos de educação sanitária nas áreas e propriedades rurais de maior prevalência dessas enfermidades, em especial aquelas com interesse em saúde pública e também, aquelas que acarretem prejuízos econômicos ao produtor rural.**

**Ainda, o trabalho conjunto entre as diversas instituições públicas e privadas como a SEAPPA, a Secretaria Estadual da Saúde (SES), as Secretarias municipais de Saúde, o Ministério da Agricultura, Pecuária, e Abastecimento (MAPA) e entidades ligadas ao agronegócio (SIPS, SINDILAT, FARSUL, FETAG, SICADERGS, etc) é fundamental para que as ações sejam padronizadas e não segmentadas. Tal trabalho já é realizado pelo DPA/SEAPPA, com a integração das informações de inspeção e defesa sanitária animal, além de uma parceria com a SES, onde o DPA repassa as informações das propriedades rurais de origem dos animais abatidos em CISPOA que tiveram lesões de cisticercose e hidatidose, para atuação dos profissionais da Saúde.**

**Entretanto ainda é necessária a integração das informações entre os outros níveis de inspeção (federal e municipal) e uma participação efetiva das entidades ligadas ao agronegócio na educação sanitária do produtor rural para, conseqüentemente, diminuir a prevalência dessas enfermidades nas propriedades rurais gaúchas.**

## 7 - Maus tratos aos animais de produção.

**SEU ABATE AINDA É ANIMAL?**



# 8- Perdas por condenações parciais, totais e aproveitamentos condicionais.

Critérios para julgamento – Tuberculose		
Art. nº.171 - As carcaças de animais com tuberculose devem ser:		
DESTINOS DE CARCAÇAS		
<b>CONDENADAS</b> <i>"A IDEIA AQUI É DE GENERALIZAÇÃO", ISTO É, Atingiu forma sistêmica</i>	<b>ESTERILIZAÇÃO PELO CALOR</b> DEPOIS DE REMOVIDAS E CONDENADAS AS ÁREAS ATINGIDAS	<b>LIBERADAS APÓS REMOÇÃO E CONDENÇÃO DAS ÁREAS ATINGIDAS</b>
<b>FEBRE</b>	1- Órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;	<b>Condição única</b> Apenas uma lesão tuberculósica discretas, localizadas e completamente calcificadas em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada
<b>CAQUEXIA</b>	2- Os linfonodos das carcaças ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas;	
<b>LESÕES TUBERCULOSAS</b> nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;	3- Existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.	
<b>LESÕES CASEOSAS</b> concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;	4- reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose desde que não se enquadrem nas condições previstas para condenadas, <b>exceto nos casos das determinadas por contaminação por contato acidental</b>	
<b>LESÕES MILIARES OU PERLÁCEAS</b> de parênquimas ou serosas;	<b>Observação importante</b> As lesões de tuberculose são consideradas <b>generalizadas</b> quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinal ou nas suas membranas.	
<b>LESÕES MÚLTIPLAS</b> agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;		
<b>LINFONODOS HIPERTROFIADOS</b> , edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição;		
<b>LESÕES CASEOSAS OU CALCIFICADAS GENERALIZADAS</b> , e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.		
As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza		

Destinação possíveis para carcaças:

1- LIBERADO PARA CONSUMO HUMANO NA FORMA IN NATURA

Carimbos de Inspeção

Tratamento pelo calor: esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum, seguido de resfriamento imediato.

ESTERILIZAÇÃO PELO CALOR ÚMIDO

**ENLATADOS**

BRASIL S.I.F.

CARCAÇA - CONSERVA - TC

Fábrica de produtos não comestíveis – “GRAXARIA”

- As partículas dos resíduos não excedam 5 cm
- aquecidos até atingirem uma temperatura não inferior a 133°C, durante pelo menos 20 (vinte) minutos, sem interrupção, a uma pressão (absoluta) não inferior a 3 (três) bar.

BRASIL S. I. F. CONDENADO

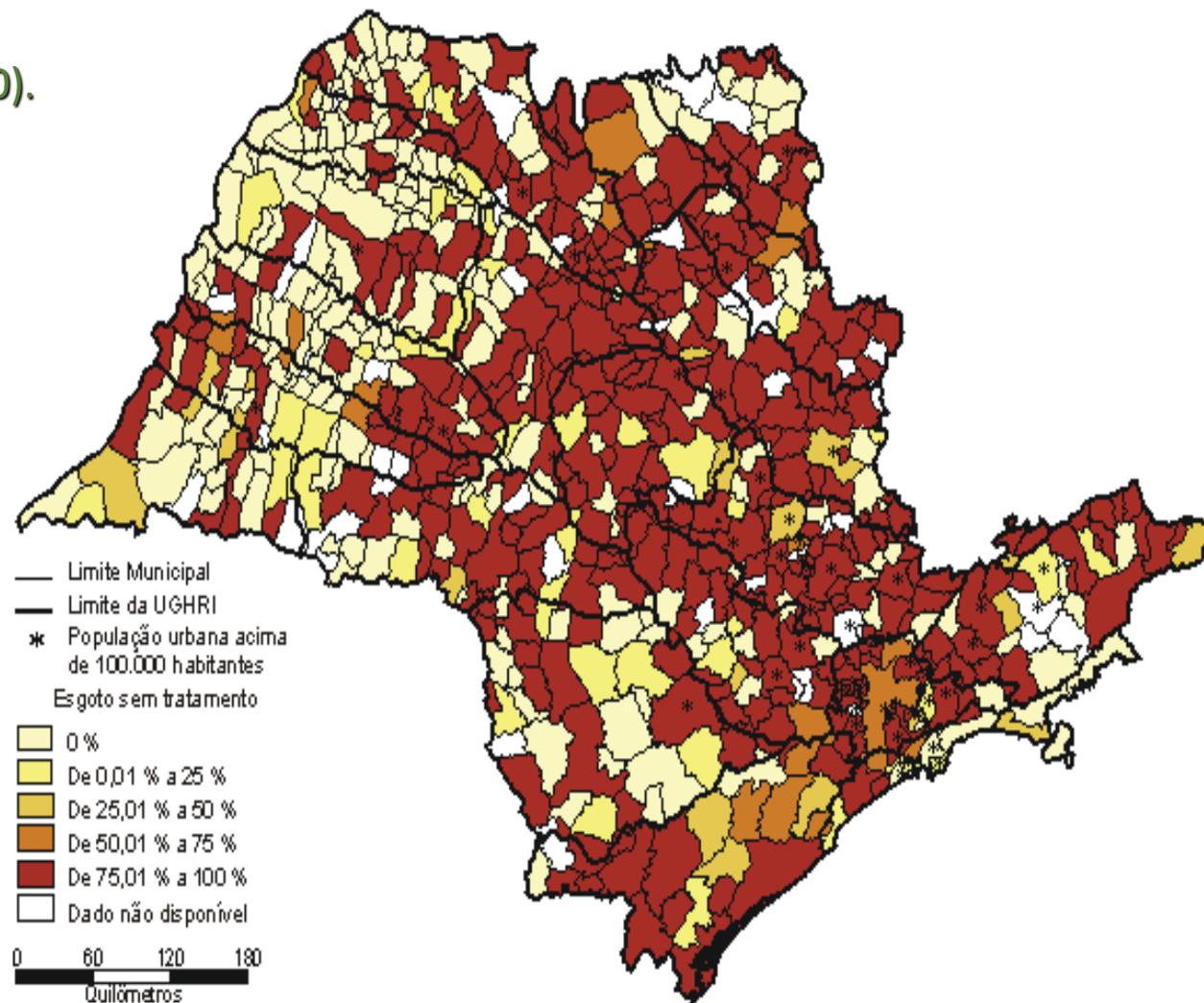
CARCAÇA CONDENADA – GX

## Trechos da TESE DE DOUTORADO DO FFA DR. RUBENS TOSHIO FUKUDA

1999 - Estado de São Paulo – situação crítica (Viveiros, 2000).

645 municípios → 60,31% (389) – Indicador de Esgoto Sanitário → RUIM

Fonte: Conselho Estadual de Saneamento - SABESP



482.866 bovinos



8.807 CG



11 CG/dia



1.888 kg/dia

R\$ 151,10 (US\$ 53,96)



Congelamento 48 h



R\$ 566,66 (US\$ 202,37)



Estocagem 15 dias



Perda diária =

R\$ 717,76 (US\$ 256,34)

LIBERAÇÃO



**TABELA 6** - Prevalência de cisticercose bovina, em animais abatidos e procedentes dos municípios da 9ª região administrativa de Araçatuba, estado de São Paulo, no período de janeiro de 1990 à julho de 2000.

Município	N.º Animais Abatidos	N.º de Casos	%
Alto Alegre	2525	127	5,03%
Andradina	85690	3760	4,39%
Araçatuba	34228	1940	5,67%
Auriflama	14545	780	5,36%
Avanhandava	1043	54	5,18%
Barbosa	551	37	6,72%
Bento de Abreu	7511	393	5,23%
Birigüi	19746	1063	5,38%
Braúna	5124	255	4,98%
Brejo Alegre	617	29	4,70%
Buritama	4582	218	4,76%
Castilho	84436	3536	4,19%
Clementina	3705	159	4,29%
Coroados	5916	339	5,73%
Floreal	1610	59	3,66%
Gabriel Monteiro	3033	115	3,79%
Gastão Vidigal	543	16	2,95%
General Salgado	5578	340	6,10%
Glicério	8440	516	6,11%
Guaraçai	43348	1960	4,52%
Guararapes	33344	2047	6,14%
Guzolândia	7010	286	4,08%
Ilha Solteira	26590	1098	4,13%
Itapura	29382	1021	3,47%
Lavínia	30745	1310	4,26%
*Lourdes	1191	237	19,90%
Luiziânia	3512	166	4,73%
Magda	2643	157	5,94%
Mirandópolis	31243	1213	3,88%
Monções	1019	44	4,32%
Murutinga do Sul	14063	753	5,35%
Nova Independência	24239	768	3,17%
Nova Luiziânia	339	16	4,72%
Penápolis	2722	117	4,30%
Pereira Barreto	111178	4052	3,64%
Piçacatu	6215	618	9,94%
Rubiácea	10985	708	6,45%
Santo A – Aracanguá	26551	1537	5,79%
Santópolis do Aguapeí	1739	100	5,75%
Sud Mennucci	41451	1829	4,41%
Turiúba	1201	80	6,66%
Valparaíso	17742	940	5,30%
<b>TOTAIS</b>	<b>757.875</b>	<b>34.793</b>	<b>4,59%</b>

## CONCLUSÕES

A prevalência da cisticercose bovina mostrou-se bastante elevada nos estudos pesquisados, com taxa de incidência de 4,18% no período de janeiro de 1990 a junho de 2000, sendo o local de eleição os músculos do coração e os masseteres (masseteres), com 97,46% dos casos. As formas calcificadas (2,99%) foram encontradas em maior número, em relação as vivas (1,19%).

Entre os estados pesquisados, São Paulo tem a maior taxa de prevalência de cisticercose bovina (4,60%), onde as criações de bovinos estão mais próximas dos centros urbanos. Demonstrando que o aumento no número de casos nos bovinos, está relacionado com o crescimento da densidade demográfica, com a qual a cisticercose mantém estreita correlação.

Entre os municípios que compõem a 9ª região administrativa de Araçatuba, todos forneceram animais para o abate no período e apresentaram casos positivos em sua totalidade; o município de Gastão Vidigal apresentou o menor índice (2,95%) e Lourdes apresentou o maior índice (19,90%) de prevalência de cisticercose bovina.

# Conclusões

1. Taxa de incidência - 4,18%
2. Músculos de eleição – Coração e masseteres – 97,46%
3. Formas calcificadas – 2,99%
4. Formas vivas – 1,19%
5. Período -Janeiro 1990 a Junho 2000
6. Região – Araçatuba
7. Taxa de prevalência por estado:
8. São Paulo – 4,60% - Centros urbanos.



## *Deputado já foi internado com cisticercose*

Doença pode causar epilepsia e morte

- Engana-se quem pensa que só pega cisticercose quem mora longe dos centros urbanos, em cidades do interior ou em zonas rurais. Há quatro anos o deputado Sérgio Cabral Filho, presidente da Assembleia Legislativa do Rio, foi vítima da doença. Ele sofreu uma convulsão provocada por parasitas alojados em seu cérebro durante uma viagem a Buenos Aires e precisou ficar internado por uma semana. Cabral, na época com 34 anos, fez tratamento de choque para matar os parasitas.

A cisticercose atinge pessoas que ingerem os últimos anéis da tênia solitária, eliminados nas fezes do homem com teníase. A teníase é provocada pela solitária, verme que entra no organismo pela ingestão de carne de porco mal passada contendo as larvas. Dentro dos anéis da tênia é que ficam os cisticercos. O cisticerco se desenvolve nos músculos ou no sistema nervoso, chegando ao cérebro pela corrente sanguínea.

O homem e o porco são os vetores da doença, que tem duas faces: a teníase, que se desenvolve no intestino do homem, e a cisticercose, que normalmente atinge o cérebro e os músculos do porco.

O porco desenvolve a cisticercose ao comer algo contaminado por fezes humanas com os últimos anéis da solitária. Ao comer carne de porco mal passada contendo os cisticercos, o homem adquire a solitária (ou teníase). O homem só desenvolve a cisticercose quando substitui o porco nessa cadeia, ou seja, quando ingere algo contaminado por fezes humanas com os últimos anéis do verme.

O cisticerco pode provocar epilepsia e até a morte, se não for combatido e afetar regiões sensíveis do cérebro. Nos casos mais críticos, intervenção cirúrgica é necessária. No caso do deputado, a presença dos cisticercos foi detectada em exames de ressonância magnética.

## 9- Precárias condições de trabalho.



*10 - Gastos públicos com internações e procedimentos médicos, perda da capacidade de trabalho;*

**Impacto econômico do  
consumo  
de alimentos não seguros**

**Gastos públicos com internações e procedimentos médicos, perda da capacidade de trabalho.**

Dos aspectos econômicos relacionados a falta de orientação adequada nos processos de elaboração de alimentos.

**Forsythe, 2013** relata que diversos países estimaram as consequências econômicas das doenças de origem alimentar.

### Esses custos incluem:

- Perda de renda dos indivíduos afetados
- Custos com cuidados médicos
- Perda de produtividade devido a absenteísmo
- Custos das investigações de surtos
- Perda de renda em razão de fechamento de negócios
- Perdas de vendas quando os consumidores evitam produtos em particular, ficando bastante claro que as enfermidades de origem alimentar têm implicações consideráveis na economia de um país.



Todos os anos, 420 mil pessoas morrem por ingerir alimentos contaminados



Unsplash/Jérémy Stenut | Vendedores de comida numa no Japão

7 Junho 2020 | Saúde



Fonte: <https://news.un.org/pt/story/2020/06/1715932> acesso em 14.03.2023 às 12:30 h

# Patógenos emergentes

1980

- *Salmonella* spp.
- *Staphylococcus aureus*
- *Clostridium botulinum*
- *Bacillus cereus*

2010

- *Salmonella enteritidis*
- *Listeria monocytogenes*
- *Vibrio cholerae*
- *Vibrio parahaemolyticus*
- *Vibrio vulnificus*
- *Campylobacter jejuni*
- *E. coli* enterohemorrágica (O157:H7 e outros)
- *Yersinia enterocolitica*
- *Enterobacter sakazakii*
- *Arcobacter* sp
- *Criptococcus neoformans*
- *Criptosporidium parvum*
- *Norovirus*
- *Rotavirus*
- *Prions (BSE) ...*

## ATUALMENTE - FDA

- **Bactérias patogênicas**
  - [Salmonella spp.](#)
  - [Clostridium botulinum](#)
  - [Staphylococcus aureus](#)
  - [Campylobacter jejuni](#)
  - [Yersinia enterocolitica and Yersinia pseudotuberculosis](#)
  - [Listeria monocytogenes](#)
  - [Vibrio cholerae O1](#)
  - [Vibrio cholerae non-O1](#)
  - [Vibrio parahaemolyticus and other vibrios](#)
  - [Vibrio vulnificus](#)
  - [Clostridium perfringens](#)
  - [Bacillus cereus](#)
  - [Aeromonas hydrophila and other spp.](#)
  - [Plesiomonas shigelloides](#)
  - [Shigella spp](#)
  - [Miscellaneous enterics](#)
  - [Streptococcus](#)

## ATUALMENTE - FDA

- **Grupo de E. coli enterovirulentas (EEC)**
  - [Escherichia coli - enterotoxigênica \(ETEC\)](#)
  - [Escherichia coli - enteropatogênica \(EPEC\)](#)
  - [Escherichia coli O157:H7 enterohemorrágica \(EHEC\)](#)
  - [Escherichia coli - enteroinvasiva \(EIEC\)](#)
- **Parasitas: Protozoários e vermes**
  - [Giardia lamblia](#)
  - [Entamoeba histolytica](#)
  - [Cryptosporidium parvum](#)
  - [Cyclospora cayetanensis](#)
  - [Anisakis sp. e vermes relacionados](#)
  - [Diphyllobothrium spp.](#)
  - [Nanophyetus spp.](#)
  - [Eustrongylides sp.](#)
  - [Acanthamoeba e outras amebas de vida livre](#)
  - [Ascaris lumbricoides e Trichuris trichiura](#)

## ATUALMENTE - FDA

- **Virus**
  - [Hepatitis A virus](#)
  - [Hepatitis E virus](#)
  - [Rotavirus](#)
  - [Norwalk virus group](#)
  - [Other gastroenteritis viruses](#)
- **Outros agentes patogênicos**
  - [Prions e encefalopatias espongiformes transmissíveis](#)
- **Toxinas naturais**
  - [Ciguatera poisoning](#)
  - [Shellfish toxins \(PSP, DSP, NSP, ASP\)](#)
  - [Scombroid poisoning](#)
  - [Tetrodotoxin](#) (Pufferfish)
  - [Mushroom toxins](#)
  - [Aflatoxins](#)
  - [Pyrrolizidine alkaloids](#)
  - [Phytohaemagglutinin](#) (Red kidney bean poisoning)
  - [Grayanotoxin](#) (Honey intoxication)
  - [Gempylotoxin](#) (Gastrointestinal illness from consumption of Escolar and Oilfish)

## ATUALMENTE - FDA

- **Toxinas**
  - [Azaspiacid](#)
  - [Ciguatoxin \(CTX-1\)](#)
  - [Dinophysis Toxin](#)
  - [Brevetoxin](#)
  - [Saxitoxin](#)
  - [Okadaic Acid](#)
  - [Domoic Acid](#)
  - [Yessotoxin](#)
  - [Pectenotoxin](#)
  - [Scombrototoxin](#)
  - [Tetrodotoxin](#)
  - [Amanitin](#)
  - [Orellanine](#)
  - [Muscarine](#)
  - [Ibotenic Acid](#)
  - [Muscimol](#)
  - [Psilocybin](#)
  - [Gyromitrin](#)
  - [Coprine](#)
  - [Aflatoxin B<sub>1</sub> and M<sub>1</sub>](#)
  - [Aflatoxin G<sub>1</sub>](#)
  - [Pyrrolizidine Alkaloids of \*Symphytum\* spp.](#)
  - [Pyrrolizidine Alkaloids of \*Senecio longilobus\* Benth.](#)
  - [Grayanotoxin](#)

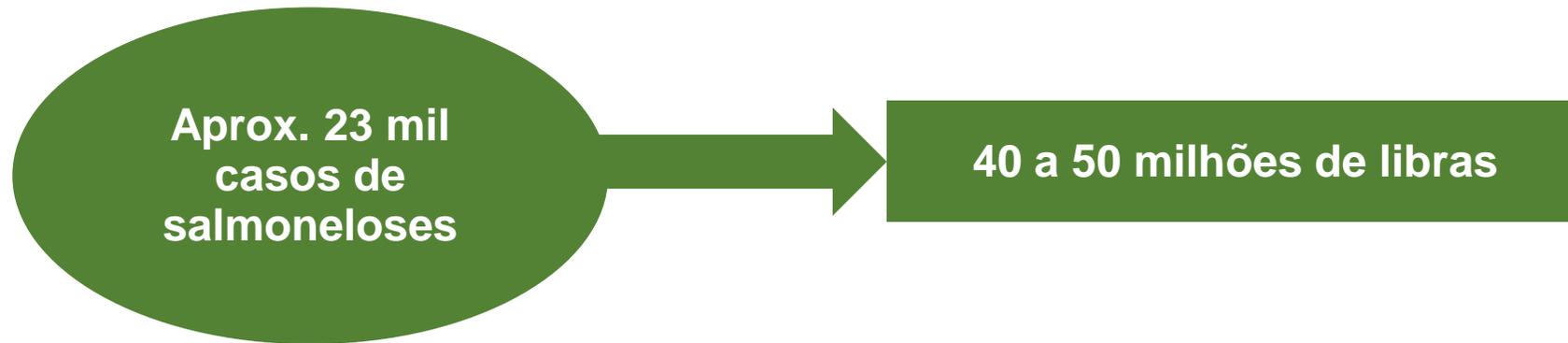
## ➔ Impacto econômico do consumo de alimentos não seguros

Os autores Ana Maria Rey e Alejandro A Silvestre, 2009, orçaram em pesos argentinos (= dólar), os custos econômicos de um surto de Salmonelose originado pelo consumo de sanduíches de “miga”, ocorrido na cidade de Buenos Aires – Argentina, com 36 pessoas acometidas, das quais 35 receberam atendimento médico ambulatorial, e 01 (uma) permaneceu internada durante cinco dias em um centro assistencial.

Custo total do surto				
Custos	Comerciante	Autoridade sanitária	Pessoas afetadas	Total
Explícito	\$ 24.865	\$ 1.510	\$ 6.560	\$ 32.935
Implícito	\$ 49.730	\$ 1.720	\$ 14.400	\$ 65.850
Total				\$ 98.785

Custo por pessoa afetada pelo surto	
Explícito	\$ 915
Implícito	\$ 1.829
Total	\$ 2.744

## Na Inglaterra, no País de Gales e Suécia



- ❑ O programa sueco para frangos livres de *Salmonella* custou cerca de 8 milhões de dólares por ano, porém economizou um valor estimado de 28 milhões de dólares por ano em custos médicos.

## Austrália e Canadá e USA

---



- ❑ Estimativas menos recentes para o **Canadá são de 1,3 bilhões de dólares** devido aos patógenos de origem alimentar.

## Estimativa nas Américas



- ❑ Geram de US\$ 700 mil a US\$ 19 milhões em custos anuais de saúde nos países do Caribe e mais de US\$ 77 milhões nos Estados Unidos.
- ❑ O custo das infecções causadas por *Campylobacter*, nos Estados Unidos, foram estimados em 1,5 a 8 bilhões de dólares.
- ❑ Segundo a FDA, o impacto econômico total das doenças de origem alimentar é de uma perda de 5 a 17 bilhões de dólares (Food and Drug Administration).

## Custo das enfermidades de origem alimentar para os sete patógenos mais importantes

---

O Serviço de Pesquisas Econômicas (Economic Research Service – ERS) - USDA

- ❑ Estimativa de custos médicos e de **perda de produtividade** durante a vida dos indivíduos afetados.
  
- ❑ Incluem: doenças **agudas** e complicações **crônicas** de longo prazo.
  - **Gravidade da doença**
    - não vão a médicos,
    - aqueles que desenvolvem complicações crônicas
    - são hospitalizados e morrem prematuramente

# Perdas de produtividade

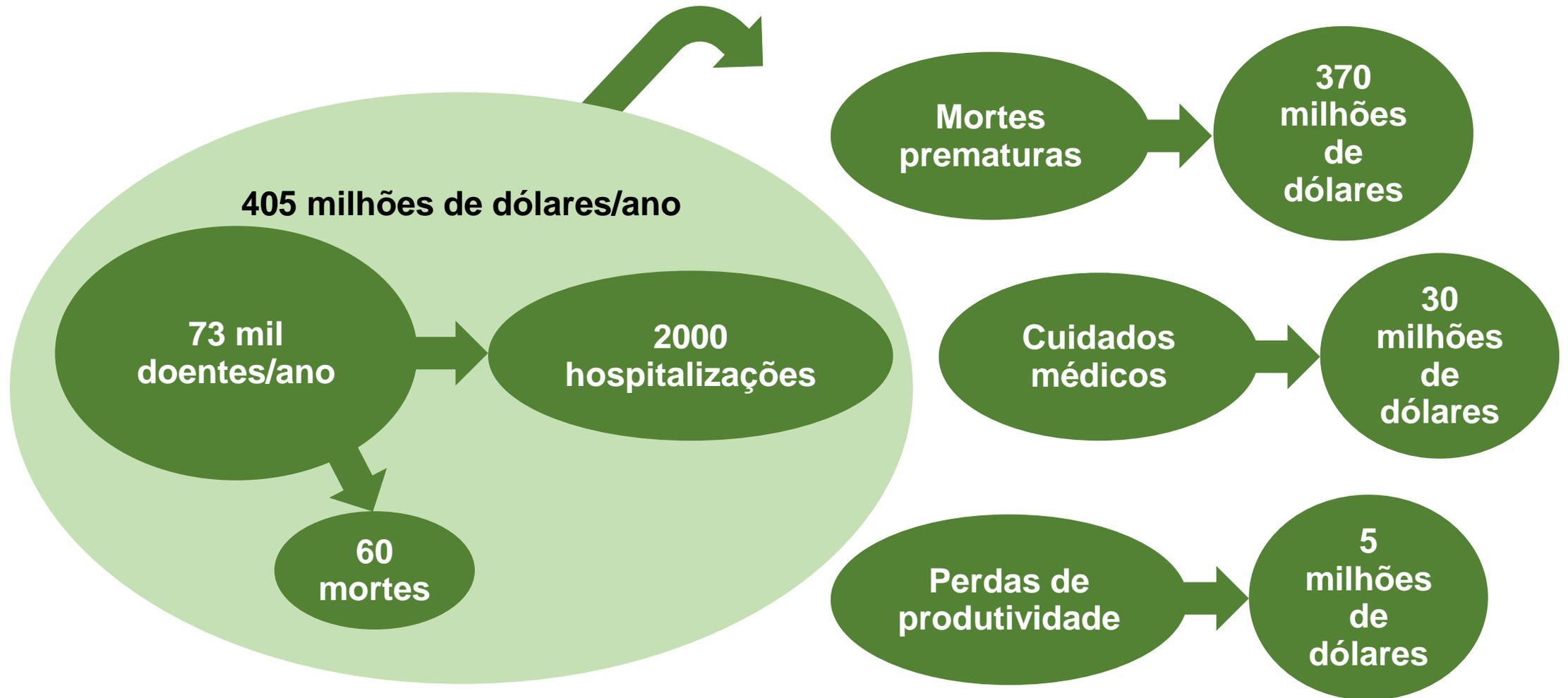
---

- mudanças na renda e vantagens acessórias
- Estimativas altas e baixas das perdas econômicas são calculadas para os casos em que a pessoa fica incapacitada de executar suas tarefas diárias que pode ser consequência de incapacidade ou de morte;
- **Estimativas baixas** → perda de salário e a redução da produção doméstica;
- **Estimativas altas** → perda de “prêmios de risco” no mercado de trabalho.
- A FDA usa as estimativas elevadas para mensurar a perda de produtividade na avaliação de seus programas de segurança dos alimentos e as ajusta de acordo com a idade das pessoas.

## Perdas de produtividade

- ❑ As estimativas do Serviço de Pesquisas Econômicas para os custos de infecções agudas e complicações crônicas devido a doenças de origem alimentar ficam entre 6,6 e 37,1 bilhões de dólares por ano.
- ❑ O custo de doenças humanas causadas apenas por sete patógenos mais importantes é de 9,3 a 12,9 bilhões de dólares, anualmente.
- ❑ Destes, 2,9 a 6,7 bilhões de dólares são atribuídos às bactérias de origem alimentar, como as sorovares de *Salmonella*, *C. jejuni*, *E. coli* O157:H7, *L. monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* e *Cl. Perfringens*.

# Uma estimativa para os custos de **E. coli O157:H7**, nos USA



## Estudo do Banco Mundial indica

---

Impacto econômico de alimentos não seguros custa aos países de economias de baixa e média renda, aproximadamente US\$ 110 bilhões em perda de produtividade e despesas médicas a cada ano.

Que grande parte desses custos poderia ser evitada através da adoção de medidas preventivas para melhorar as práticas dispensadas aos alimentos da fazenda à mesa.

Gerenciar melhor a segurança dos alimentos também contribuiria significativamente para atingir vários objetivos de desenvolvimento sustentável, especialmente as relacionadas com a pobreza, fome e bem-estar.

## E no Brasil.....

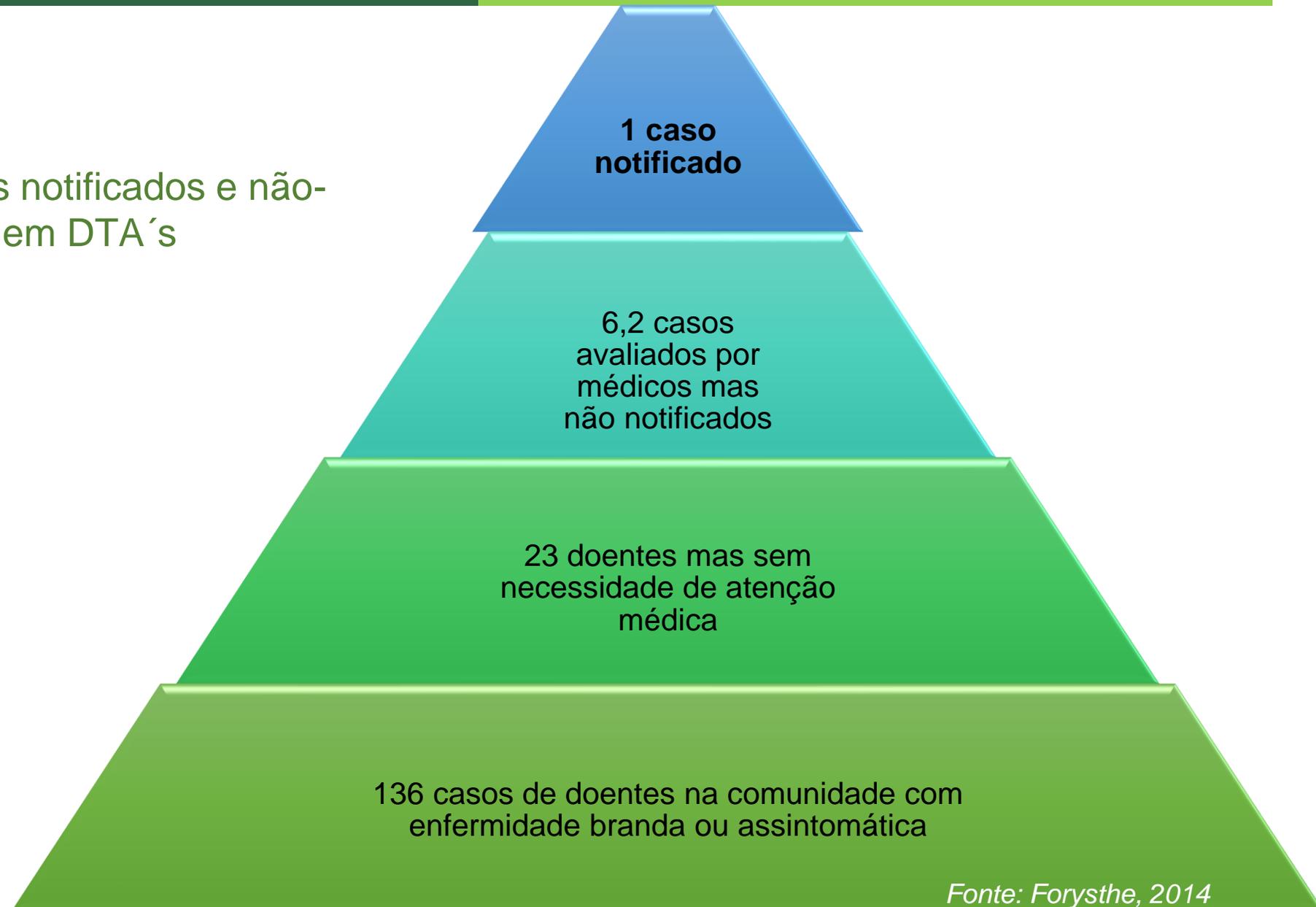
No Brasil, no período de 2007 a 2020, foram notificados, por ano, uma média de 662 surtos de DTHA, com o envolvimento de 156.691 doentes (média de 17 doentes/surto), 22.205 hospitalizados e 152 óbitos.

### **Surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar no Brasil Informe 2022**

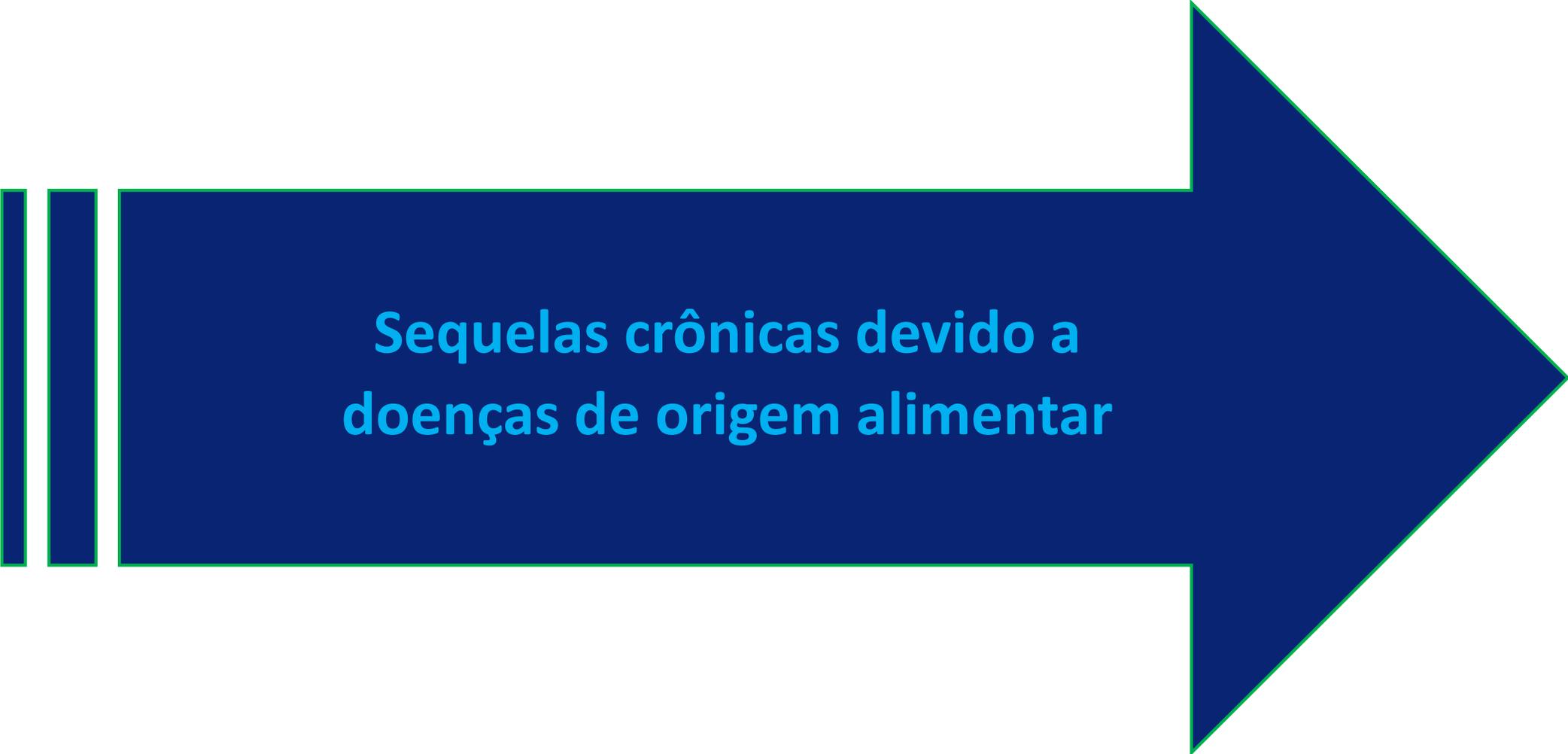
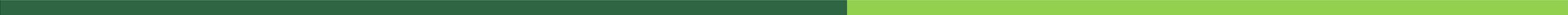
Ministério da Saúde  
Secretaria de Vigilância em Saúde  
Departamento de Imunização e Doenças Transmissíveis  
Coordenação-Geral de Vigilância de Zoonoses e Doenças de  
Transmissão Vetorial

Janeiro de 2022

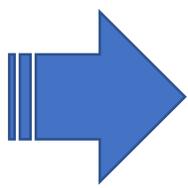
Relação entre casos notificados e não-notificados em DTA's



Fonte: Forysthe, 2014



**Sequelas crônicas devido a  
doenças de origem alimentar**



## Sequelas de DTAs

**Tabela 1.9** Sequelas crônicas consequentes a infecções de origem alimentar (Lindsay, 1997; Mossel et al., 1995)

Doença	Complicação associada
Brucelose	Aortite, orquite, meningite, pericardite, espondilite
Campylobacteriose	Artrite, cardite, colecistite, colite, endocardite, eritema nodoso, síndrome de Guillain-Barré, síndrome hemolítica urêmica, meningite, pancreatite, septicemia, artrite reativa, síndrome do intestino irritável
Infecções causadas por <i>E. coli</i> (dos tipos EPEC e EHEC)	Eritema nodoso, síndrome hemolítica urêmica, artropatia seronegativa
Listeriose	Meningite, endocardite, osteomielite, abortos e natimortos, morte
Salmonelose	Aortite, colecistite, colite, endocardite, orquite, meningite, miocardite, osteomielite, pancreatite, Síndrome de Reiter, síndromes reumatoides, septicemia, abscesso esplênico, tireoidite, síndrome do intestino irritável
Shigelose	Eritema nodoso, síndrome hemolítica urêmica, neuropatias periféricas, pneumonia, Síndrome de Reiter, septicemia, abscesso esplênico, sinovite
Taeníase	Artrite, epilepsia
Toxoplasmose	Malformação fetal, cegueira congênita
Yersinose	Artrite, colangite, eritema nodoso, abscessos no fígado e esplênicos, linfadenite, pneumonia, Síndrome de Reiter, septicemia, espondilite, Doença de Still

As infecções de particular importância são:

1. Síndrome de Guillain-Barré (*C. jejuni*, Seção 4.3.1)
2. Artrite reativa e Síndrome de Reiter (sorovares de *Salmonella*, Seção 4.3.2)
3. Síndrome hemolítica urêmica (*E. coli* O157:H7, Seção 4.3.3)

As sequelas crônicas menos estudadas são:

1. Gastrite crônica devido a *Helicobacter pylori*.
2. Doença de Crohn e colite ulcerativa possivelmente causadas por *Mycobacterium paratuberculosis*.
3. Distúrbios gastrintestinais e nutricionais de longo prazo após infecções causadas por *C. jejuni*, *Citrobacter*, *Enterobacter* e *Klebsiella*.
4. Anemia hemolítica devido a *Campylobacter* e *Yersinia*.
5. Doenças vasculares e do coração causadas por *E. coli*.
6. Aterosclerose consequente a infecção causada por *S. Typhimurium*.
7. Mudanças de personalidade causadas por toxoplasmose.
8. Doença de Graves (doença autoimune) resultante de anticorpos ao receptor de tirotropina após infecção por *Y. enterocolitica* serovar O:3.
9. Hipotireoidismo grave devido a infecção causada por *Giardia lamblia*.
10. Doença de Crohn possivelmente causada por *M. paratuberculosis* (causador da doença de Johne em ruminantes) por meio de leite pasteurizado. Outras bactérias causadoras podem ser *L. monocytogenes*, *E. coli* e espécies de *Streptococcus*.
11. Indução viral de distúrbios autoimunes, como a infecção do vírus da hepatite A, causando hepatite aguda com icterícia em adultos. É provável que isso se deva à mimícria molecular.
12. As micotoxinas têm uma escala de toxicidade aguda, subaguda e crônica, uma vez que algumas delas são carcinogênicas, mutagênicas e até teratogênicas (Seção 4.7).

# *Abate informal e riscos para saúde do consumidor*

## *III. Abate informal de aves pelo Brasil*

*Destinação correta das aves de descarte, de reprodução, matrizes e de postura, e de ovos comerciais no final do ciclo*



# Destinação corretadas aves de descarte, de reprodução, matrizes e de postura, e de ovos comerciais no final do ciclo

AVINEWS BRASIL | AVINEWS BRASIL 3T 2022 | PROCESSAMENTO E QUALIDADE

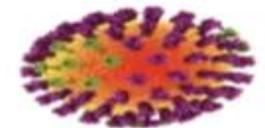


A **carne de frango** foi a que teve o maior aumento de consumo na última década no mundo. Entre as vantagens desta proteína estão fatores como **custo de produção mais baixo** na comparação com as carnes suína e bovina para o produtor e, para o consumidor, **valores mais acessíveis nas gôndolas dos supermercados**, além da conveniência, pois **é uma proteína versátil e de fácil preparo**.



Outro ponto a ser destacado é a **percepção de saúde**, uma vez que o frango **está relacionado com uma dieta saudável**. Entendendo essa dinâmica de mercado, o **Brasil** assumiu posição de protagonismo no cenário mundial ao permanecer **entre os três maiores produtores de frango do mundo**, ao lado dos Estados Unidos e da China, de acordo com levantamento da Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA). Os números impressionam: no Brasil,

- Mais de 700 mil pintos de corte são produzidos por hora;**
- 23 milhões de frangos são abatidos por dia;**
- Mais de 14 milhões de toneladas de carne são produzidas, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) de março de 2021.**



Como principais *drivers* dessa cadeia gigante estão o **melhoramento genético, a nutrição, o manejo e a ambiência**, além do grande trunfo nacional, a **Biossegurança e o status de livre de Influenza Aviária**.

Produção e abate de frangos

# Destinação corretada aves de descarte, de reprodução, matrizes e de postura, e de ovos comerciais no final do ciclo

← ↻ 🏠 <https://avinews.com/pt-br/destinacao-correta-das-aves-de-descarte-matrizes-no-final-do-ciclo/>

☰ **aviNews**  
.com

Revista aviNews Brasil 3T 2022 07 ago



O Brasil é o **maior exportador de carne de frango do mundo** e nossos embarques representam **32,17% da nossa produção** (ABPA). As exportações têm papel de extrema importância para controlar a **disponibilidade interna, gerar divisas e garantir melhor lucratividade** às empresas.

Exportações  
frangos

## EXPORTAÇÕES BRASILEIRAS DE CARNE DE FRANGO POR PRODUTO E PARTICIPAÇÃO POR REGIÃO EM 2021

CARNE DE FRANGO



INDUSTRIALIZADOS

SALGADOS  
3,59%

INTEIRO  
23,31%

CORTES  
70,79%

	ÁFRICA	AMÉRICA	ÁSIA	EUROPA EXTRA-UE	OCEANIA	ORIENTE MÉDIO	UNIÃO EUROPEIA (27)
INDUSTRIALIZADOS	4,29%	13,76%	9,95%	36,58%	0,04%	3,17%	32,20%
SALGADOS	-	0,21%	-	30,06%	-	0,02%	69,71%
INTEIRO	15,06%	2,94%	5,07%	0,07%	0,17%	76,62%	0,07%
CORTES	15,83%	11,03%	49,94%	4,94%	0,02%	16,74%	1,50%

\*Não inclui embutidos – Fonte: SECEX Associação Brasileira de Proteína Animal – ABPA, 2022

# Destinação corretada aves de descarte, de reprodução, matrizes e de postura, e de ovos comerciais no final do ciclo

← ↻ 🏠 <https://avinews.com/pt-br/destinacao-correta-das-aves-de-descarte-matrizes-no-final-do-ciclo/>



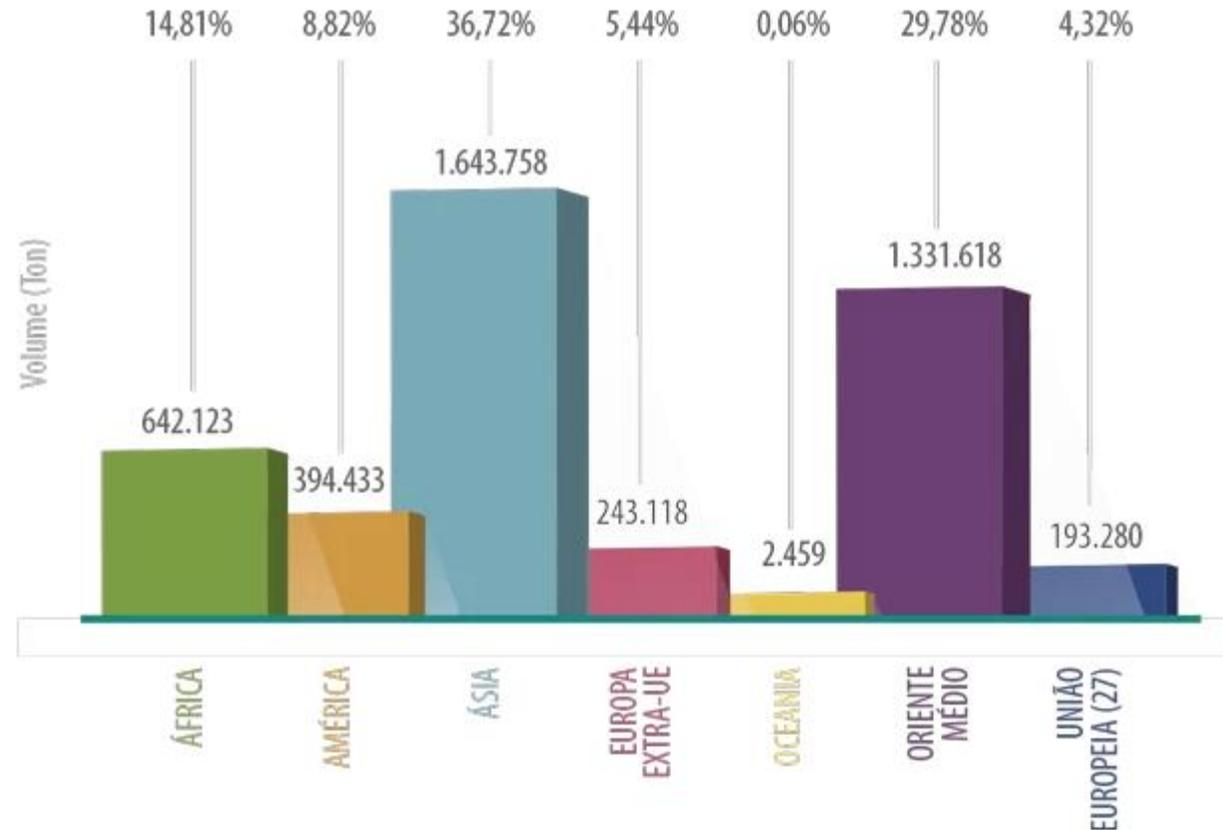
aviNews  
.com

Revista aviNews Brasil 3T 2022 07 ago



## PARTICIPAÇÃO POR REGIÃO E PAÍSES IMPORTADORES DE CARNE DE FRANGO BRASILEIRA EM 2021

Exportações  
frangos



Fonte: SECEX Associação Brasileira de Proteína Animal – ABPA, 2022

# Destinação corretada das aves de descarte, de reprodução, matrizes e de postura, e de ovos comerciais no final do ciclo

← ↻ 🏠 <https://avinews.com/pt-br/destinacao-correta-das-aves-de-descarte-matrizes-no-final-do-ciclo/>



aviNews  
.com

Revista aviNews Brasil 3T 2022 07 ago

Fonte: Associação Brasileira de Proteína Animal - ABPA

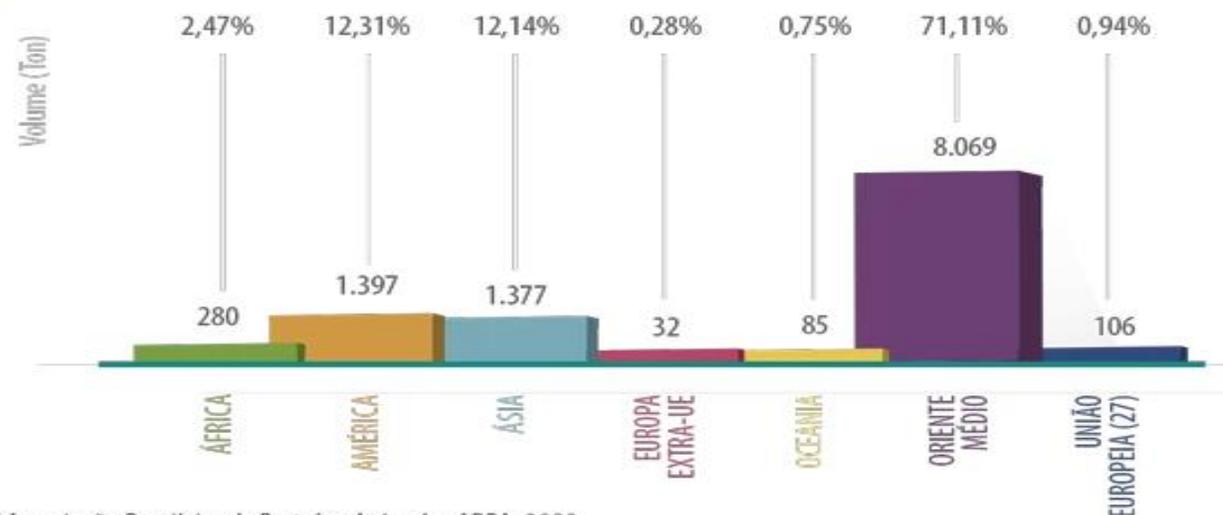
## Exportações OVOS



Além do aumento do consumo interno de acordo com a ABPA, dados da Secretaria de Comércio Exterior do Ministério da Economia (SECEX) mostram que **atualmente exportamos 0,46% de nossa produção de ovos comerciais para 82 países, sendo 69,70% in natura e 30,30% industrializados**. Exatamente como na carne de frango, o Oriente Médio e os países asiáticos são os principais clientes do Brasil.



### PARTICIPAÇÃO POR REGIÃO E PAÍSES IMPORTADORES DE OVOS BRASILEIROS EM 2021



Fonte: SECEX Associação Brasileira de Proteína Animal – ABPA, 2022

# Destinação corretadas aves de descarte, de reprodução, matrizes e de postura, e de ovos comerciais no final do ciclo



Além do aumento no consumo de frango, o Brasil aumentou significativamente o consumo de ovos nos últimos anos, saltando de **148 ovos por habitante no ano de 2010 para 257 ovos per capita em 2021**, de acordo com informações da ABPA. São mais de 114,6 milhões de galinhas alojadas responsáveis por essa produção de ovos

que, somada às mais de 55,6 milhões de matrizes pesadas, **necessitam de controle e acompanhamento oficial do primeiro ao último dia do ciclo produtivo.**

## Consumo interno de ovos



### PRODUÇÃO TOTAL DE OVOS COMERCIAIS NO BRASIL, 2021



## Destinação corretadas aves de descarte, de reprodução, matrizes e de postura, e de ovos comerciais no final do ciclo

A pressão exercida por mercados importadores sobre **a qualidade associada à competência da indústria nacional** tornou nossos processos reconhecidamente **como seguros e com garantia na segurança alimentar**. E essa é uma marca cujos esforços para manter merecem toda a atenção, sobretudo em um momento em que outros grandes players, como Estados Unidos, Ásia e Europa têm se deparado com perdas expressivas nos planteis decorrentes da Influenza Aviária.



Assim, temos como fortalezas o comprometimento da indústria e dos profissionais envolvidos na cadeia produtiva e o **cumprimento de normas previstas no Programa Nacional de Sanidade Avícola (PNSA)** do Mapa. Temos ainda, uma normativa clara que rege os principais procedimentos a serem cumpridos a fim de **prevenir a introdução do vírus da Influenza no país** – a IN17 de 2006. Desde a edição da normativa, temos observado **melhorias gradativas e significativas na biosseguridade**, em monitorias, controles e boas práticas de produção.

Segundo a Organização Mundial de Saúde Animal (OIE), nos três primeiros meses desse ano, **mais de 40 países**, especialmente do Hemisfério Norte, **sofreram um avanço dramático de casos da gripe aviária de alta patogenicidade**. Nos Estados Unidos, 20 milhões de aves foram afetadas pelo vírus em 24 dos 50 estados da nação norte-americana.



Uma das ameaças está justamente relacionada ao **início da eficiente cadeia avícola**. **As matrizes de corte** são as matrizes de corte que originam os **mais de 6 bilhões de frangos abatidos todos os anos no Brasil**. Em 2021 foram alojadas 55,6 milhões de matrizes no país (ABPA). Em 2022, a expectativa é que esse volume seja ainda maior.



Somado a isso, **são mais de 1,36 milhão de matrizes de postura comercial e 114,6 milhões de galinhas alojadas** responsáveis pela produção de ovos comerciais. O problema relacionado ao risco sanitário está justamente no final do ciclo dessas aves, **que somam mais de 171,56 milhões de aves por ano**.

Devemos considerar que em países com **surto ativo da doença** o trânsito, assim como a criação e o abate dessas aves sem controle oficial estão entre **as principais causas de disseminação do vírus da Influenza**.



# **INFLUENZA AVIÁRIA - LEGISLAÇÃO**

**INSTRUÇÃO NORMATIVA SDA Nº 17, DE 07 DE ABRIL DE 2006. O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.**

Art. 1º Aprovar, no âmbito do Programa Nacional de Sanidade Avícola, o Plano Nacional de Prevenção da Influenza Aviária e de Controle e Prevenção da Doença de Newcastle em todo o território nacional, na forma do Anexo à presente Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

§ 5º. O trânsito interestadual de aves de corte deverá ser acompanhado da GTA, emitida por médico veterinário oficial ou credenciado pelo MAPA, responsável técnico pelo estabelecimento de origem das aves.

~~§ 6º O trânsito interestadual de aves de descarte de granjas de reprodução e aves de descarte de granja produtora de ovos para consumo deverá ser acompanhado da GTA, emitida por médico veterinário oficial. Essas aves deverão ser destinadas a abatedouros com inspeção federal. A emissão de GTA estará vinculada à comprovação de recebimento pelo SIF, do lote de aves de descarte encaminhado anteriormente.~~

§ 7º Aquelas UFs que aderirem ao Plano Nacional de Prevenção de Influenza Aviária e Prevenção e Controle da Doença de Newcastle e que demonstrarem capacidade operacional de execução de todas as normas do PNSA poderão, como medida preventiva à possível entrada e disseminação dos agentes da Influenza Aviária e Doença de Newcastle nos seus plantéis avícolas, proibir o trânsito interestadual de aves de corte, aves de descarte de granjas de reprodução e aves de descarte de granja de ovos de consumo, destinadas ao abate, devendo obedecer ao seguinte:

I - para a interdição do trânsito interestadual de aves de corte, aves de descarte de granjas de reprodução e aves de descarte de granjas de ovos de consumo, destinadas ao abate, a UF deverá previamente submeter, à aprovação do DSA, o plano de operacionalização e fiscalização dessa atividade;

II - a restrição de trânsito somente terá validade para as UF's que caracterizarem diferenciação de status sanitário ou de níveis de eficiência na execução de atividades dos serviços de defesa sanitária animal, em conformidade com o estabelecido no art. 5º, § 1º, alínea III, desta Instrução Normativa.



Destinação corretadas aves de descarte, de reprodução, matrizes e de postura, e de ovos comerciais no final do ciclo

Manejo, Mercado Interno

Manejo

## Destino para aves de descarte

Por Portal do Agronegócio  
19-Jun-2009 08:37 - Atualizado em 20/04/2016 14:39

O secretário de Estado da Agricultura e Desenvolvimento Rural, Antonio Ceron, o diretor de Qualidade e Defesa Agropecuária, Roni Barbosa, e o deputado estadual, Darci de Matos, estiveram reunidos com representantes de abatedouros de aves de descarte das regiões Norte e Sul de Santa Catarina, para discutir a atual situação do setor na última quarta-feira (17).

Segundo os empresários, houve uma redução do número de aves de descarte destinadas ao abate no Estado e devido à impossibilidade da aquisição em outros Estados, está sendo inviabilizada a atividade nos abatedouros que possuem Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Pela legislação federal e estadual, somente é permitido o trânsito de aves para descarte, com origem em outros Estados, apenas para os abatedouros com registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF). "Se a situação não mudar, nós vamos fechar as portas e serão mais de dez mil pessoas desempregadas", diz Jane Bertuol, proprietária da Avícola Joinville.

### Mais Lidas

1

Exportações de frango brasileiro não devem ser proibidas devido à gripe aviária, diz lobby avícola

2

Sinais e sintomas de deficiência de proteína na dieta

3

Boletim Diário Avicultura Industrial

4

A boubá aviária, pipoca ou caroço é uma das doenças mais comuns nas aves

5

Aumento do preço do ovo

# Informalidade na Obtenção e Comercialização de Produtos de Origem Animal

## ***INFLUENZA AVIÁRIA - LEGISLAÇÃO***

***INSTRUÇÃO NORMATIVA SDA Nº 17, DE 07 DE ABRIL DE 2006. O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.***

Art. 1º Aprovar, no âmbito do Programa Nacional de Sanidade Avícola, o Plano Nacional de Prevenção da Influenza Aviária e de Controle e Prevenção da Doença de Newcastle em todo o território nacional, na forma do Anexo à presente Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

PNSA: Portaria SDA nº 565, de 20 de abril de 2022, do MAPA altera texto do Plano nacional de Prevenção da Influenza e de Controle e Prevenção da Newcastle

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO - Seção 1

ISSN 1677-7042

Nº 77, terça-feira, 26 de abril de 2022

Ministério da Agricultura,  
Pecuária e Abastecimento

### **SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA**

#### **PORTARIA SDA Nº 565, DE 20 DE ABRIL DE 2022**

Altera o Anexo da Instrução Normativa SDA nº 17, de 7 de abril de 2006, que aprova no âmbito do Programa Nacional de Sanidade Avícola, o Plano Nacional de Prevenção de Influenza Aviária e de Controle e Prevenção da doença de Newcastle.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelos arts. 24 e 68 do Anexo I do Decreto nº 10.827, de 30 de setembro de 2021, tendo em vista o disposto no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2016, e o que consta do Processo 21000.109129/2021-95, resolve:

Art. 1º A Instrução Normativa SDA nº 17, de 7 de abril de 2006, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"ANEXO

Art. 11.....

§ 1º.....

§ 1º - B Quando o trânsito interestadual for exclusivo para a finalidade abate imediato, não será exigida a certificação de livre para *Mycoplasma* e *Salmonella*.

§ 6º Para o trânsito interestadual, as aves de descarte de reprodução e de postura de ovos para consumo devem ser destinadas a estabelecimentos sob o serviço de inspeção oficial e a emissão de Guia de trânsito Animal (GTA) fica condicionada à comprovação pelo abatedouro quanto à disponibilidade para o recebimento e abate das aves.

Art. 11 - A O trânsito de esterco, cama de aviário, ovos incubados descartados e demais resíduos da incubação e de animais mortos deve estar acompanhado de documento definido em legislação específica, quando da ocorrência de doenças de controle do Programa Nacional de Sanidade Avícola.

Parágrafo único. Quando a propriedade estiver sob restrição de movimentação, devido a ocorrência de caso suspeito, provável ou confirmado de Influenza aviária (IA) e doença de Newcastle (DNC), o trânsito especificado no caput fica condicionado à autorização do serviço veterinário oficial." (NR)

Art. 2º Fica revogado o § 8º do art. 11 do Anexo da Instrução Normativa SDA nº 17, de 7 de abril de 2006.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor 1º de junho de 2022.

JOSE GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

# Aves: abatedouros clandestinos ameaçam saúde em SP

São Paulo tem pelo menos 4.000 avícolas clandestinas. O dado é da Universidade de São Paulo, que pesquisou o mercado junto com a Vigilância Sanitária. O levantamento identificou a prática informal do abate de aves, expondo os consumidores de carne de frango e de ovos a vários tipos de doença. Quem dá os detalhes da pesquisa é o médico veterinário André Luiz Assi.

PUBLICADO EM 23/12/2016 ÀS 20H28 - ATUALIZADO EM 10/10/2018 ÀS 15H14



## [Aves: abatedouros clandestinos ameaçam saúde em SP - Canal Rural](#)

### Painel



**Gripe Aviária:**  
Impactos na saúde do consumidor, cadeia produtiva e economia do estado de Pernambuco

PRESENCIAL

14/06/2023

das 8h às 13h30

Auditório da PGE  
Rua do Sol, 143 - 7º andar -  
Santo Antônio - Recife/PE



Repórter em Ação investiga denúncia de avícolas clandestinas no bairro Liberdade, em São Paulo

# Abate informal de aves

---

- O abate de aves requer condições higiênico sanitárias e tecnológicas para propiciar produtos seguros ao consumidor, sendo uma atividade industrial.
- Embora as regras para seu exercício estejam regulamentadas no Brasil, é provável que parte significativa das aves comercializadas provenha de abates informais ou clandestinos , sem inspeção sanitária.

# Abate informal de aves

---

- Fatores **econômicos**, **sociais**, **culturais** e de desconhecimento dos riscos à saúde podem contribuir para o consumo de aves abatidas na hora obtidas em estabelecimentos do comércio varejista de alimentos.
- Em muitas cidades brasileiras o abate, e a comercialização ilegal de aves em estabelecimentos avícolas parece ser comum, expondo **consumidores**, **trabalhadores** e **meio ambiente** a riscos à saúde.

# Abate informal de aves

---

Parecem ser inúmeros os fatores que levam a existência no mercado consumidor de carnes de aves originadas de abate clandestino.

**Econômicos:** relacionados à estrutura tributária do país que leva a sonegação de informações e ao exercício de atividades ilegais e clandestinas

**Sociais:** decorrentes de práticas existentes em determinadas comunidades que criam animais em pequenas propriedades rurais para consumo próprio, disponibilizando-as também para o mercado consumidor.

**Culturais:** relativos a hábitos seculares regionais de certas populações que acreditam que as aves abatidas na hora sejam mais sadias e seguras do que as submetidas ao tratamento térmico pelo frio.

# Abate informal ou clandestino

---

O abate de aves para consumo requer condições higiênico, sanitária e tecnológica para propiciar produtos seguros ao consumidor, caracterizando-se como uma atividade **estritamente industrial.**

# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves



# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves



Segurança alimentar



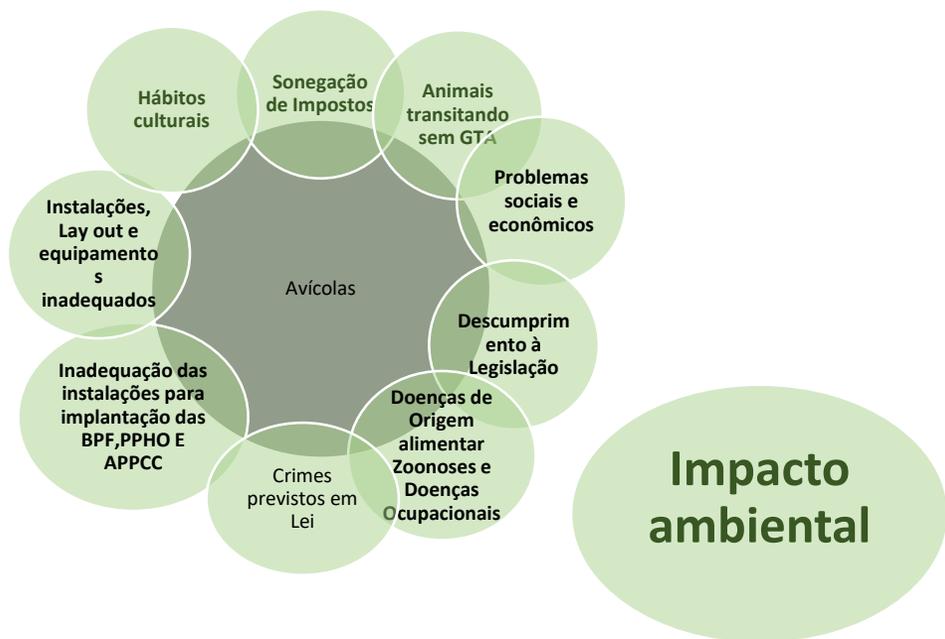
## 1. Segurança dos alimentos

Conceitualmente entende-se como alimentos seguros os produtos obtidos, conservados, transportados, transformados, expostos à venda ou consumo e preparados em condições que garantam o controle de perigos e agentes de doenças ao homem.

Um alimento é considerado seguro quando não causará danos ao consumidor, por estar isento de perigos biológicos (bactérias), químicos (defensivos agrícolas, resíduos de produtos veterinários, aditivos não permitidos ou em quantidades acima do permitido) ou físicos (ossos, metais).

Alimentos em estudo não atendem ao conceito de segurança alimentar, pois não são obtidos de forma a garantir o controle dos perigos e agentes de doenças ao homem!

# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves



## Diagnóstico\*

Alimentos em estudo não atendem a legislação sobre licenciamento ambiental

## 2. Impacto ambiental

LEI Nº 12.916, DE 08 DE NOVEMBRO DE 2005

Dispõe sobre licenciamento ambiental, infrações administrativas ambientais, e dá outras providências.

Art. 1º A Agência Estadual de Meio Ambiente e Recursos Hídricos – CPRH, criada pela Lei Complementar nº 49, de 31 de janeiro de 2003, é responsável pela execução da política estadual de meio ambiente e de recursos hídricos e tem como objetivo exercer a função de proteção e conservação dos recursos naturais do Estado, bem como atuar em pesquisas aplicadas às atividades do controle ambiental para o aproveitamento dos mesmos.

Art. 2º Tendo em vista o desenvolvimento sustentável do Estado de Pernambuco, a CPRH, detentora de poder de polícia administrativa, atua através da gestão dos recursos ambientais sobre as atividades e os empreendimentos utilizadores dos recursos naturais considerados efetiva ou potencialmente poluidores, ou que possam causar, sob qualquer forma, degradação ambiental.

Art. 4º A localização, construção, instalação, ampliação, modificação, reforma, recuperação, operação de estabelecimentos, obras e atividades utilizadoras de recursos ambientais, ou consideradas efetiva ou potencialmente poluidoras, bem como os empreendimentos e pesquisas científicas capazes, sob qualquer forma, de causar degradação ambiental, dependerão de prévio licenciamento da CPRH, sem prejuízo de outras licenças legalmente exigíveis.

§ 1º Estão sujeitos ao licenciamento ambiental os empreendimentos e as atividades relacionadas no Anexo I e II desta Lei. \* **Indústria**

# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves



## 3. Sonegação fiscal

Bankuti e Souza Filho (2006) e Sorio e Rasi (2010) falam que a informalidade no varejo impacta com sonegação ao fisco e aquisição de produtos sem inspeção sanitária. Na indústria, em aquisição de animais doentes, ausência de inspeção sanitária durante o abate, transporte inadequado quanto aos padrões de embalagem e de refrigeração do produto, e, por fim, sonegação ao fisco. Já na produção rural, aparece na forma ausência de inspeção sanitária no momento do abate, sonegação ao fisco e falta de comunicação da movimentação de animais aos órgãos de defesa sanitária.

# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves



## Guia de Trânsito Animal (GTA):

- ✓ Em hipótese alguma será aceita a recepção de cargas para o abate, que tenham transitado sem a emissão prévia da GTA.
- ✓ Em caso de detecção de falhas documentais, solicitar documento de retificação.
- A conclusão de compatibilidade poderá ser verificada pelo SIF considerando o número total de aves do núcleo.
- Será avaliada como aceitável a apresentação de justificativa e correção de discrepâncias quantitativas de aves declaradas nas GTA e efetivamente recebidas no abatedouro, quando firmadas pelo próprio emissor da GTA

## 4. Transito de animais sem cobertura da Guia de Transito Animal - GTA

### SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

PORTARIA SDA Nº 565, DE 20 DE ABRIL DE 2022

Altera o Anexo da Instrução Normativa SDA nº 17, de 7 de abril de 2006, que aprova no âmbito do Programa Nacional de Sanidade Avícola, o Plano Nacional de Prevenção de Influenza Aviária e de Controle e Prevenção da doença de Newcastle.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelos arts. 24 e 68 do Anexo I do Decreto nº 10.827, de 30 de setembro de 2021, tendo em vista o disposto no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2016, e o que consta do Processo 21000.109129/2021-95, resolve:

Art. 1º A Instrução Normativa SDA nº 17, de 7 de abril de 2006, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"ANEXO

Art. 11.....

§ 1º.....

§ 1º - B Quando o trânsito interestadual for exclusivo para a finalidade abate imediato, não será exigida a certificação de livre para *Mycoplasma* e *Salmonella*.

§ 6º Para o trânsito interestadual, as aves de descarte de reprodução e de postura de ovos para consumo devem ser destinadas a estabelecimentos sob o serviço de inspeção oficial e a emissão de Guia de trânsito Animal (GTA) fica condicionada à comprovação pelo abatedouro quanto à disponibilidade para o recebimento e abate das aves.

Art. 11 - A O trânsito de esterco, cama de aviário, ovos incubados descartados e demais resíduos da incubação e de animais mortos deve estar acompanhado de documento definido em legislação específica, quando da ocorrência de doenças de controle do Programa Nacional de Sanidade Avícola.

Parágrafo único. Quando a propriedade estiver sob restrição de movimentação, devido a ocorrência de caso suspeito, provável ou confirmado de Influenza aviária (IA) e doença de Newcastle (DNC), o trânsito especificado no caput fica condicionado à autorização do serviço veterinário oficial." (NR)

Art.2º Fica revogado o § 8º do art. 11 do Anexo da Instrução Normativa SDA nº 17, de 7 de abril de 2006.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor 1º de junho de 2022.

JOSE GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

\*Aves de Descarte - Reprodução, Matrizes, Postura de ovos comerciais ao final do ciclo

# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves



## 5. Descumprimento da Legislação

- **Bem estar animal e abate humanitário**

- [Portaria nº 365, de 16 de julho de 2021 – sda/mapa.](#)
- [Portaria sda nº 631, de 27 de julho de 2022\).](#)

Art. 3º Estabelece os **métodos humanitários de manejo pré-abate e abate dos animais de açougue e de pescado** e os requisitos para seu atendimento, a fim de evitar dor e sofrimento desnecessários, **a serem aplicados em todos os estabelecimentos regularizados pelos serviços oficiais de inspeção que realizam abates de animais para o consumo humano ou para outros fins comerciais.**



# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves

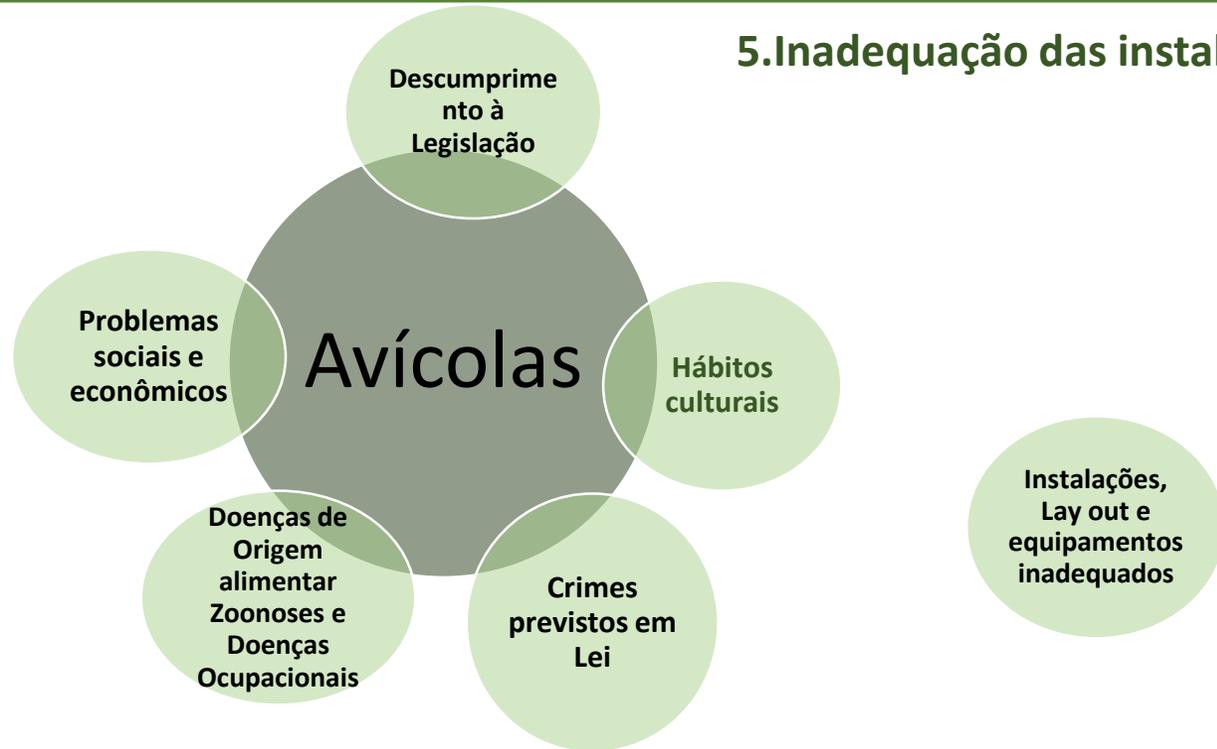


## 5. Descumprimento da Legislação

- Lei 1283/1950;
- Lei 7889 de 1989
- Decreto 9013 e alterações

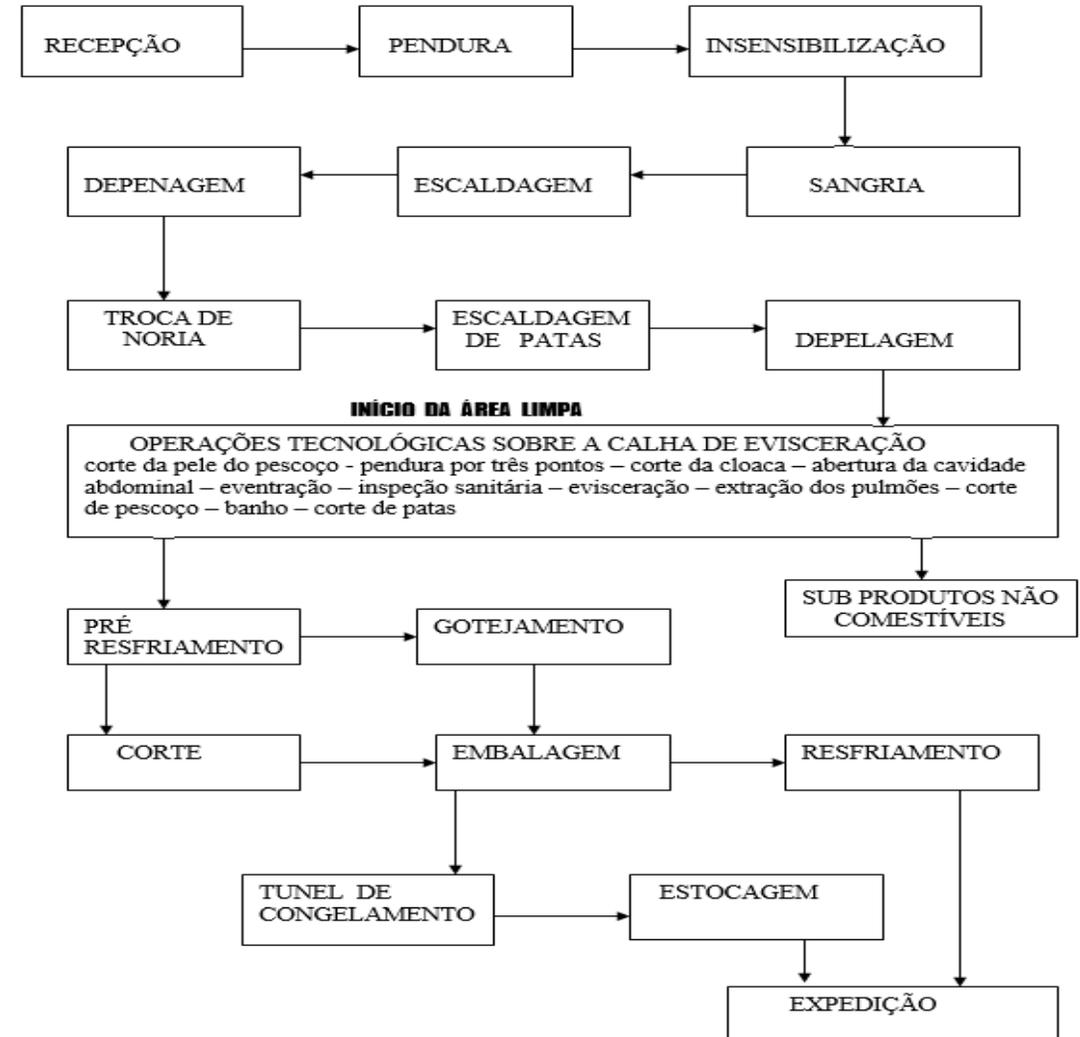
# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves

## 5. Inadequação das instalações para implantação das BPF, PPHO E APPCC



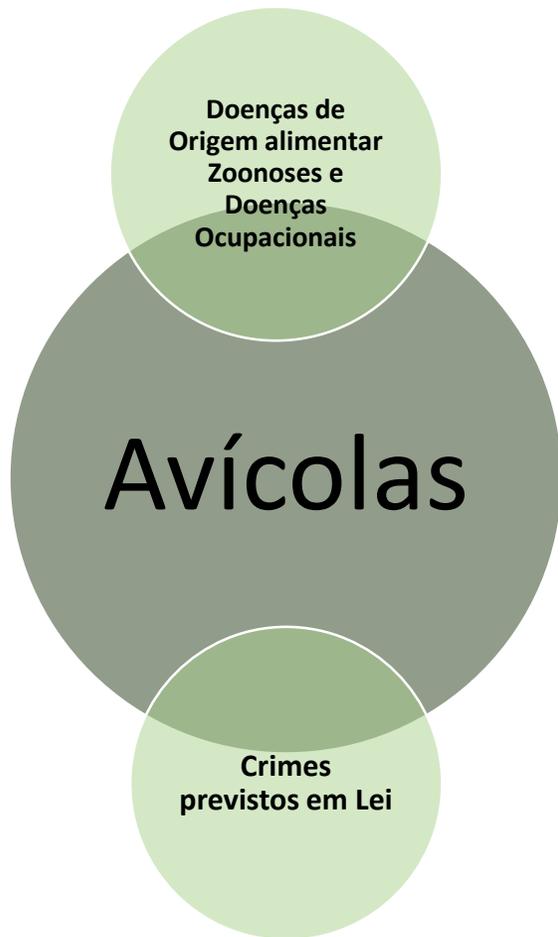
A adoção adequada de práticas e procedimentos que minimizem a contaminação não é suficiente para impedir que ela aconteça, pois a carne aviária passa por processos como escaldamento, depenamento, evisceração, imersão e refrigeração. Junto, a alta atividade de água, componentes nutricionais da carne aviária e pH circundando na faixa neutra propiciam a proliferação bacteriana. Levando em conta o animal como um todo as áreas que possuem alta contagem de microrganismos são pele e anexos, pés, cloaca e trato gastrointestinal (HOFFMAN; GARCIA-CRUZ; VENTURIM, 1995).

### FLUXOGRAMA DO ABATE DE AVES

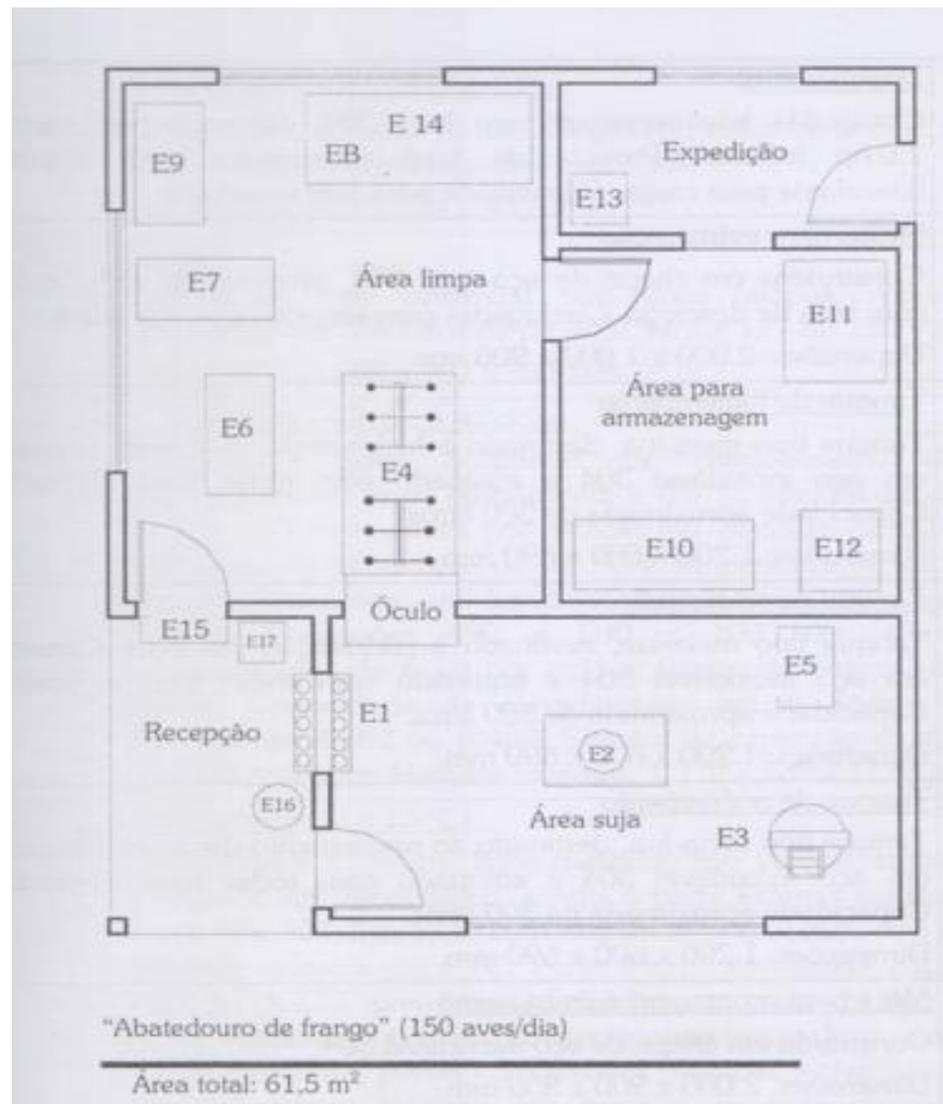


# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves

## 5. Inadequação das instalações para implantação das BPF, PPHO E APPCC



Instalações,  
Lay out e  
equipamentos  
inadequados



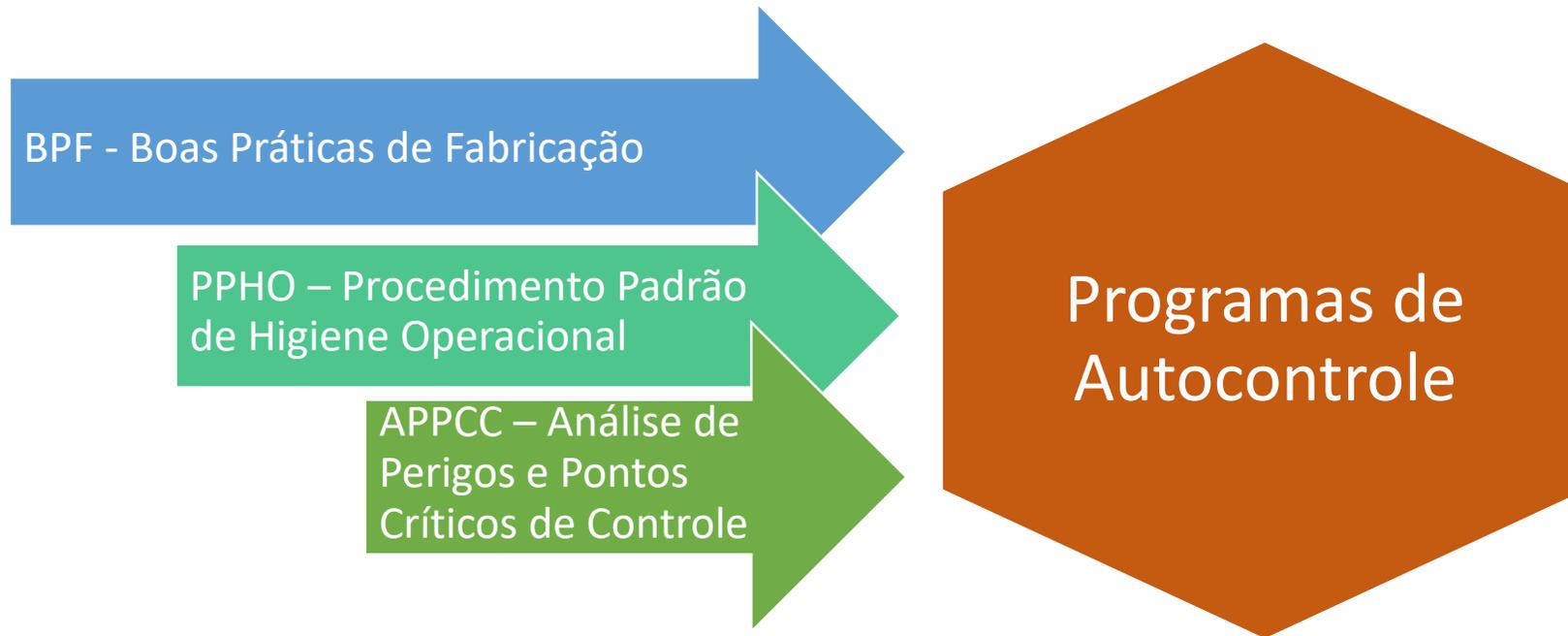
# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves



## 5. Descumprimento da Legislação

- Boas Práticas de Fabricação, PPHO e e APPCC

# Programas de Autocontrole



# Normas

## Portaria MAPA nº 368/1997

Regulamento Técnico sobre  
as **Condições Higiênico-  
Sanitárias e de Boas Práticas  
de Fabricação para**  
Estabelecimentos  
Elaboradores  
Industrializadores de  
Alimentos.

## Portaria MAPA nº 46/1998

Estabelece obrigatoriedade  
de implantação de Sistema  
de Análise de Perigos e  
Pontos Críticos de Controle  
nos estabelecimentos com  
SIF

Segue as Guidelines do  
Codex Alimentarius

## RIISPOA Decreto 9013/2017

**Definição** – inciso XVII, Art. 10

**Verificação oficial** é atividade  
de inspeção – Art. 12

**Obrigatoriedade** dos  
programas – Art. 74

**Registro** – inciso VI, Art. 428

**Revisão** no caso das medidas  
cautelares – Art. 495

**Infração** – inciso XIII, Art. 496

# Manuais de Inspeção

*“Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de **aves e derivados** em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF)”, disponível na página web:*

<https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/manual-inspe%C3%A7%C3%A3o-aves>

*Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de **pescado e derivados** em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF), disponível na página web:*

<https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/Manual-de-procedimentos-de-inspecao-e-fiscalizacao-de-pescado-e-derivados-em-estabelecimentos-sob-inspecao-federal>.

*Nota: Em relação aos procedimentos de inspeção e fiscalização de carnes e produtos cárneos em estabelecimentos registrados sob inspeção federal (SIF), recomenda-se a leitura da íntegra do Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de carnes e produtos cárneos em estabelecimentos registrados sob inspeção federal (SIF) disponível na página web:*

[https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/manual\\_produtos\\_carneos](https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/manual_produtos_carneos)

*Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de **leite e derivados** em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF), disponível na página web:*

[https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/manual\\_leite](https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/manual_leite)

*“Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de **ovos e derivados** em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF)”, disponível na página web:*

[https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/manual\\_ovos](https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/manual_ovos)

Outros .....

# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves



Doenças de  
Origem  
alimentar  
Zoonoses e  
Doenças  
Ocupacionais

## 7. Doenças de Origem alimentar Zoonoses e Doenças Ocupacionais

Nestes locais além da deficiência de técnicas para garantir a inocuidade do produto, permitindo proliferação de patógenos, há também a falha no uso equipamentos de proteção individual, colocando em risco tanto a saúde do consumidor quanto do manipulador (FREITAS et al., 2006).

O risco de transmissão de agentes patogênicos não se dá somente pelo consumo de carne de animais com procedência duvidosa; indivíduos que participam das operações de abate (corte e recorte dos animais), também se expõem através do contato direto com tecidos, sangue e vísceras. Em um levantamento sorológico de trabalhadores de frigoríficos no Estado do Paraná, foi encontrada taxa de positividade para leptospirose de 4%, para brucelose de 0,66% e para toxoplasmose de 70% (GONÇALVES et al., 2006).

A relação entre riscos biológicos e doenças do trabalho é descrita nos informativos da Sociedade Brasileira de Engenharia de Segurança por Souto (2007,

Fonte: Assi, André Luiz **Avícolas: o abate informal de aves e o contexto sanitário no município de São Paulo** / André Luiz Assi. -- 2016.

Dissertação (Mestrado) - Universidade de São Paulo. Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia. Departamento de Medicina Veterinária Preventiva e Saúde animal, São Paulo, 2016.

# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves



Doenças de  
Origem  
alimentar  
Zoonoses e  
Doenças  
Ocupacionais

## 7. Doenças de Origem alimentar Zoonoses e Doenças Ocupacionais

Os riscos biológicos que podem ser capitulados como doenças do trabalho, portanto classificados como acidentes do trabalho, desde que estabelecido o respectivonexo causal, incluem infecções agudas e crônicas, parasitoses e reações alérgicas ou intoxicações provocadas por plantas e animais.

E ainda, afirma que muitas das doenças ocupacionais são zoonoses, isto é, doenças ou infecções naturalmente transmissíveis entre animais vertebrados e seres humanos (WHO, 2008). As notificações de doenças relacionadas a risco biológico em aviários no Brasil são incipientes, indicando a possibilidade de subnotificação. A rotina do trabalhador desse setor envolve uma série de riscos de contaminação direta de doenças oriundas das aves, como leptospirose, tétano, dermatofitose, influenza, listeriose, botulismo, colibacilose, salmonelose, Doença de Newcastle e aspergilose. É essencial a adoção de procedimentos de biossegurança para evitar as doenças, em conjunto com o Programa Médico de Saúde **Ocupacional** (PCMSO) e treinamento de funcionários. (FERNANDES; FURLANETO, 2004).

Fonte: Assi. André Luiz **Avícolas**: o abate informal de aves e o contexto sanitário no município de São Paulo / André Luiz Assi. -- 2016.

Dissertação (Mestrado) - Universidade de São Paulo. Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia. Departamento de Medicina Veterinária Preventiva e Saúde animal, São Paulo, 2016.

# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves

# Avícolas

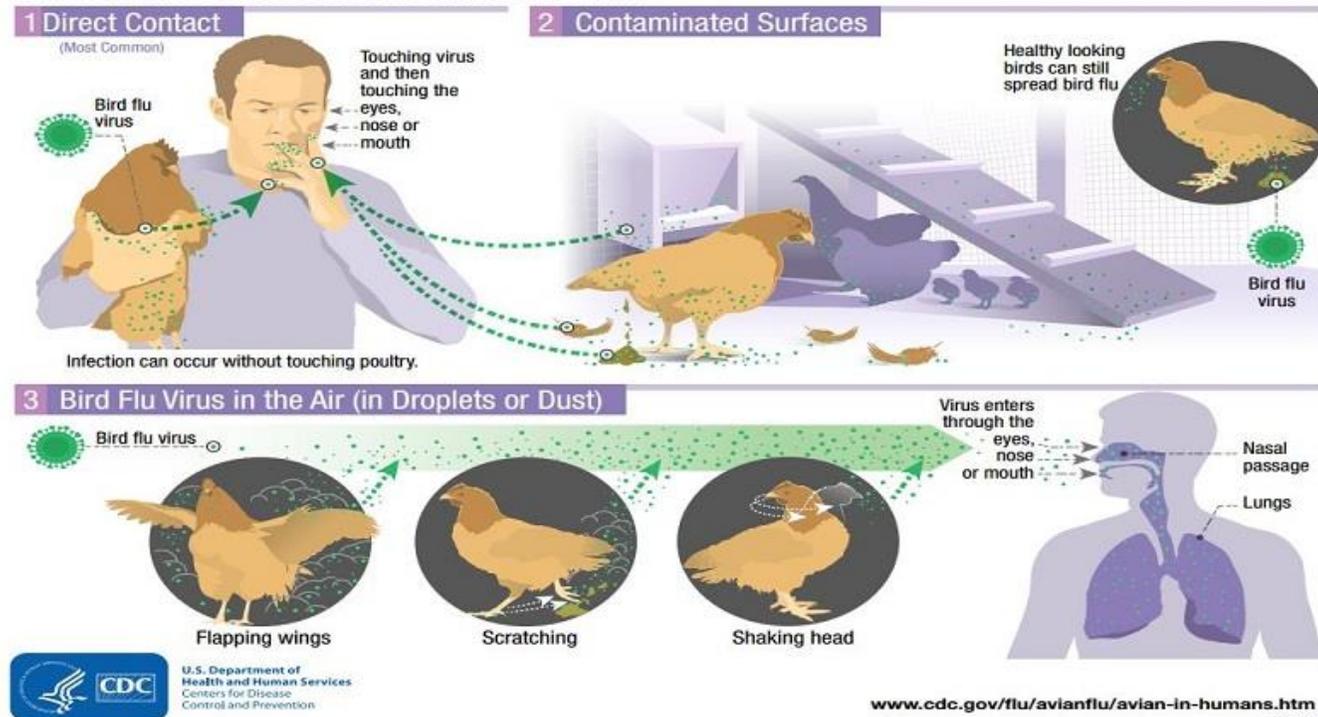
Doenças de Origem alimentar Zoonoses e Doenças Ocupacionais

Crimes previstos em Lei

A influenza aviária, comumente chamada de gripe aviária, é uma doença viral infecciosa das aves com tendência a causar surtos em grande escala de doença grave. Embora a maioria dos vírus influenza não infecte humanos, A(H5N1) e A(H7N9) têm causado infecções graves em pessoas, afirma isso [Ficha informativa da OMS](#).

## 7. Doenças de Origem alimentar Zoonoses e Doenças Ocupacionais

### How Infected Backyard Poultry Could Spread Bird Flu to People Human Infections with Bird Flu Viruses Rare But Possible



# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves



Avícolas



Crimes  
previstos em  
Lei

## 10. Crimes previsto em Lei

A comercialização da carcaça oriunda do abate clandestino pode ser considerada crime contra a saúde pública, previsto no Art. 258 e 278 do Código Penal Brasileiro (BRASIL, 1940):

“**Art. 259** - Difundir doença ou praga que possa causar dano a floresta, plantação ou animais de utilidade econômica:  
**Pena** - reclusão, de 2 (dois) a 5 (cinco) anos, e multa.”  
(...)

“**Art. 278** - Fabricar, vender, expor à venda, ter em depósito para vender ou, de qualquer forma, entregar a consumo coisa ou substância nociva à saúde, ainda que não destinada à alimentação ou a fim medicinal:  
**Pena** - detenção, de 1 (um) a 3 (três) anos, e multa.”

Fonte: Assi. André Luiz Avícolas: o abate informal de aves e o contexto sanitário no município de São Paulo / André Luiz Assi. -- 2016.

Dissertação (Mestrado) - Universidade de São Paulo. Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia. Departamento de Medicina Veterinária Preventiva e Saúde animal, São Paulo, 2016.

# Comercialização de aves e outros animais

## Abatedouros de aves e pequenos animais/Venda de ovos clandestinos



**LOBO JUNIOR**  
TEMOS

Todas as tipos de aves vivas e abatidas.

- Leitão
- Coelho
- Patô
- Pombo
- Frango Comum
- Frango Capão
- Galinha Caipira
- Galinha Criss
- Galinha Vermelha
- Galinha Branca
- Galinha Angola

Fornecemos por atacado

CORTES DE FRANGO	OVOS
• Peito	• Branco
• Coxa	• Vermelha
• Asa	• Pata
• Miúdos	• Colada
• Filé de Peito	
• Filé de Coxa	
• Pescada	

Abatemos tudo na hora

PRODUTO 100% NATURAL

SEM CONSERVANTES

Abrimos aos domingos e feriados

Av. Lobo Junior, 2.040 (Ponto Final 477/485)  
(21) 2560-3928



# Portaria nº 587/2023 MAPA - Emergência zoossanitária no Brasil

No dia **22 de maio de 2023**, o **Ministério da Agricultura e Pecuária** publicou no Diário Oficial da União a **portaria nº 587**, que declara estado de **emergência zoossanitária em todo o território nacional, por 180 dias**, em função da detecção da infecção pelo vírus da **influenza aviária H5N1 de alta patogenicidade (IAAP)** em aves silvestres no Brasil.

## Painel

### Gripe Aviária:

Impactos na saúde do consumidor, cadeia produtiva e economia do estado de Pernambuco

#### PRESENCIAL

📅 14/06/2023

🕒 das 8h às 13h30

📍 Auditório da PGE  
Rua do Sol, 143 - 7º andar -  
Santo Antônio - Recife/PE



# Gripe aviária pode causar estrago em cadeia no país

Empregos, consumo de carne e exportação são ameaçados por doença

## AGROFOLHA ANÁLISE

**Mauro Zafalon**  
Formado em jornalismo e ciências sociais, com MBA em derivativos na USP, assina a coluna 'Vaivém das Commodities'

**SÃO PAULO** A preocupação com eventual chegada da influenza aviária às granjas comerciais do país foi reforçada pela medida de emergência zoonosológica de 180 dias declarada pelo ministro da Agricultura, Carlos Fávaro, na segunda (22).

Por ora restrita a aves silvestres, a influenza aviária não tem grandes efeitos sobre a cadeia nacional de aves, embora retire do país o privilégio de, até então, ser o único grande e ser vista isoladamente, mas como um conjunto importante dentro da economia.

A produção de aves ocupa 213,2 mil trabalhadores dentro da porteira, conforme o Cepea (Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada), que tomou como base informações da Pnad-Contínua do IBGE e da Rais (Relação Anual de Informações Sociais) do Ministério do Trabalho e Emprego.

Em muitos casos, são pequenos produtores que têm a subsistência exclusivamente dessa atividade. Outros 294,2 mil trabalhadores, conforme estimativas do Cepea, estão dentro da agroindústria, voltados para o abate de aves e para a preparação das carnes.

A produção dessa proteína engloba ainda muitos trabalhadores nas áreas de serviços, de transporte, do setor financeiro e em portos.

Uma eventual chegada da doença às granjas significa uma eliminação das aves, com sérios prejuízos financeiros e desestabilidade so-

cial para os produtores.

Mesmo os EUA, um país com maiores recursos do que o Brasil, estão com dificuldades para reparar os estragos econômicos da doença no país.

A gripe aviária de alta patogenicidade está presente nas granjas norte-americanas desde o início de 2022. Já são 836 focos da doença, espalhados por 47 estados.

Conforme dados de terça-feira (23) do Usda (Departamento de Agricultura), 58,8 milhões de aves já foram mortas. O governo tem gastos bilionários no combate à doença.

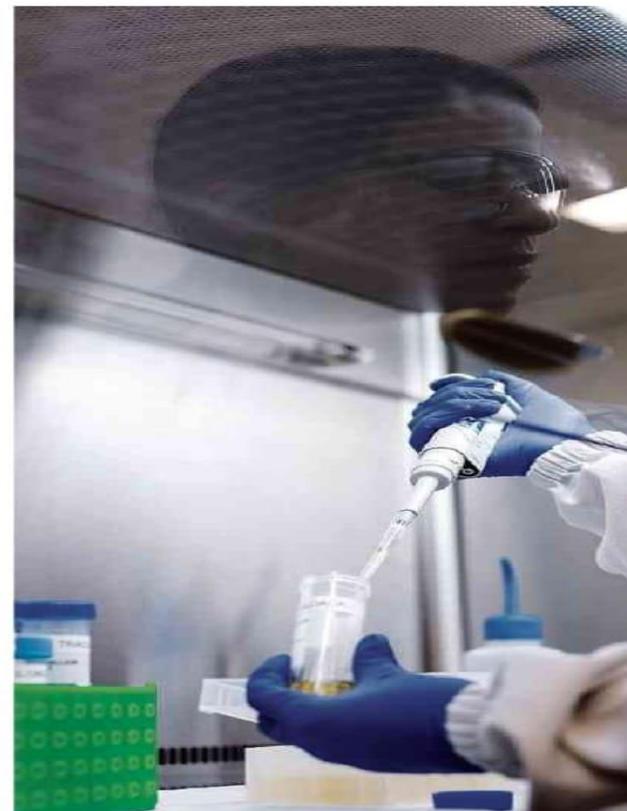
O Brasil é o segundo maior produtor mundial de carne de frango — são 14,5 milhões de toneladas por ano. Os Estados Unidos produzem 21 milhões, e a China, a terceira maior produtora mundial, 14,3 milhões. O consumo mundial de carne de frango é de 101 milhões de toneladas.

Os brasileiros são, no entanto, os maiores exportadores mundiais da proteína. Em 2022, colocaram 4,8 milhões de toneladas no mercado externo, 35% do fluxo de comércio internacional dessa proteína.

A China, ao importar 541 mil toneladas, foi a principal parceira brasileira. Emirados Árabes, Japão e Arábia Saudita também estão na lista dos principais importadores.

As receitas vindas com as vendas externas são importantes para o setor. Elas vêm crescendo ano a ano e, em 2022, somaram US\$ 9,7 bilhões, segundo a Secex (Secretaria de Comércio Exterior).

A eventual chegada da doença à atividade comercial vai afetar, ainda, toda a população, assim como ocorreu nos Estados Unidos. Lá, a redução na oferta de carne e principal-



Técnica examina RNA em teste para gripe aviária em laboratório em Campinas (SP) Amanda Perobelli - 25.abr.23/Reuters

mente na de ovos levou mais inflação para a mesa do consumidor. No Brasil, o reflexo seria o mesmo.

O giro da economia também será menor. Em 2022, o valor bruto de produção da avicultura dentro da porteira atingiu R\$ 112,1 bilhões, dinheiro que foi distribuído por milhares de pequenas propriedades.

Uma possível redução na oferta de carne afeta não apenas o mercado externo mas principalmente o interno. Segundo a ABPA (Associação Brasileira de Proteína Animal), 73% da carne produzida no país é destinada ao consumo interno. Os demais 33% vão para o mercado externo.

Os estados do Sul seriam os mais afetados pela chegada de uma eventual gripe aviária na produção comercial. Além de maiores produtores nacionais, são também os principais exportadores. No ano passado, os três estados do Sul foram responsáveis por 64% da produção nacional e por 79% das exportações brasileiras de carne de frango.

Os reflexos recairiam também no Centro-Oeste, principal região produtora de soja e de milho, dois componentes essenciais na composição da ração animal. A demanda interna de milho, hoje prevista em 80,4 milhões de toneladas, seria reduzida, dependendo da extensão da doença.

Uma demanda menor de milho afeta o produtor no campo. O país vem obtendo safras recordes, e os preços, tanto os internos como os externos, estão em baixa.

A morte de poedeiras afetaria também a produção de ovos do país, que já soma 52 bilhões de unidades por ano. O valor da produção dentro da porteira é de R\$ 20,2 bilhões.

O consumo de carne de frango e de ovos pelos brasileiros vem aumentando. São proteínas de menor custo para os consumidores, e o gasto é o que melhor se adapta ao período de renda curta e de fraco desempenho da economia.

Segundo ABPA, o consumo anual de carne de frango é de 45,2 kg por habitante por ano, e o de ovos, de 241 unidades.

## Influenza aviária - Portal Embrapa

### Painel

#### Gripe Aviária:

Impactos na saúde do consumidor, cadeia produtiva e economia do estado de Pernambuco

#### PRESENCIAL

📅 14/06/2023

🕒 das 8h às 13h30

📍 Auditório da PGE

Rua do Sol, 143 - 7º andar -  
Santo Antônio - Recife/PE





PUBLICIDADE

**COBB MALE**

**O FRANGO MAIS PESO-PESADO DO MERCADO**

ACESSE E COMPROVE OS RESULTADOS

**Cobb**

Ovos

## Aves de descarte na mira dos fiscais do IMA

Por Página Rural

04-Jul-2007 06:57 - Atualizado em 20/04/2016 14:37

**Redação AI (04/07/07)** - Minas Gerais, segundo maior produtor de ovos do Brasil, terá de dar atenção especial ao controle do comércio de aves de descarte (galinhas que já não botam) para obter do Ministério da Agricultura o status de sanidade avícola. O plantel atual de poedeiras é da ordem de 13 milhões de cabeças e todos os meses um grande volume dessas aves já consideradas improdutivas tem que ser substituído. Por enquanto elas são vendidas vivas, mas a partir de 30 de julho terão de ser encaminhadas a abatedouros industriais antes de serem comercializadas.

Os abatedouros avícolas e os avicultores de Minas Gerais terão de acelerar a definição das condições entre as duas partes para o abate industrial das poedeiras, porque o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) vai intensificar a fiscalização sobre o comércio de aves vivas. Ao transmitir essa informação, a gerência de Defesa Sanitária Animal do instituto explica que a exigência de abater na indústria as aves que serão oferecidas ao consumidor faz parte das normas impostas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e

### Mais Lidas

1

**MAPA declara estado de emergência zoonosológica devido à gripe aviária**

2

**Sinais e sintomas de deficiência de proteína na dieta**

3

**A boubá aviária, pipoca ou caroço é uma das doenças mais comuns nas aves**

4

**Pulorose na avicultura: Sintomas e tratamento**

5

**Aumento do preço do ovo já é de quase 30% em 2023**

# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves

## *IV - Uma estratégia para o enfrentamento*



## **Proposta de ações de fiscalização conjuntas dos órgãos integrantes do SUASA/SUS dentro da cadeia produtiva deve incorporar :**

- 1) Encontro de sensibilização aos diversos órgãos integrantes do sistema;**
- 2) Ampliar a sensibilização da sociedade quanto aos problemas de saúde, ambientais e do consumidor decorrentes do abate clandestino;**
- 3) Intensificar a campanha de orientação aos comerciantes de carne e marchantes sobre os problemas da obtenção e comercialização de poa clandestino;**
- 4) Fortalecer as parcerias dos órgãos envolvidos na fiscalização de poa clandestinos;**
- 5) Intensificar a fiscalização ambiental dos estabelecimentos produtores informais a respeito das licenças ambientais para a diminuição dos impactos no meio ambiente;**
- 6) Ampliar a estrutura física, de pessoal e de recursos da VISA e da MAPA, SIE e SIM inclusive realizando concursos públicos;**
- 7) Educação continuada nas escolas;**
- 8) Criar um sistema para favorecer a autonomia das Vigilâncias Sanitárias.**
- 11) Promoção de campanha publicitária para conscientização acerca do consumo de produtos e subprodutos de origem animal;**
- 12) Favorecer a melhor capacitação dos fiscais das VISAS para o tema clandestinidade;**
- 13) Criação de equipe específica, permanente, estratégica e fiscalização do Abate Clandestino formada por MAPA/SFAS, SIE, MPF E ESTADUAL, VIG. SANITARIA, POLÍCIAS CIVIL E MILITAR E SIM/POA visando coibir comercio de produtos clandestinos;**
- 15) Capacitação de Polícias Militares, Civis, PRF, Patrulheiros Estaduais;**
- 16) Compilação dos dados dos diversos órgãos e entidades sobre o Abate Clandestino e demais locais de obtenção e comercialização de produtos O.A. informais no Estado/ Município /Região;**
- 17) Identificação e Mapeamento de todos os estabelecimentos que elaboram produtos de origem animal**
- 18) Elaboração conjunta de protocolos e procedimentos a serem adotados nas operações e práticas diárias de fiscalização;**
- 19) Acompanhamento, por parte do MP, dos recursos destinados aos municípios para a Vigilância Sanitária;**
- 20) Aperfeiçoar o sistema de expedição e controle das GTA, de modo a impedir ou dificultar os abates clandestinos;**
- 21) Que os órgãos oficiais se abstenham de emitir GTA para matadouros sem registro nos órgãos de inspeção sanitária ;**

Como citado, no Brasil temos **legislação específica quanto ao trânsito e o abate de matrizes e galinhas de postura**. Segundo a Instrução Normativa 17 (IN17) editada em 7 de abril de 2006 e atualizada de acordo com a Portaria SDA nº565, de 20 de abril de 2022, que entrou em vigor 1º de junho de 2022 considera que:

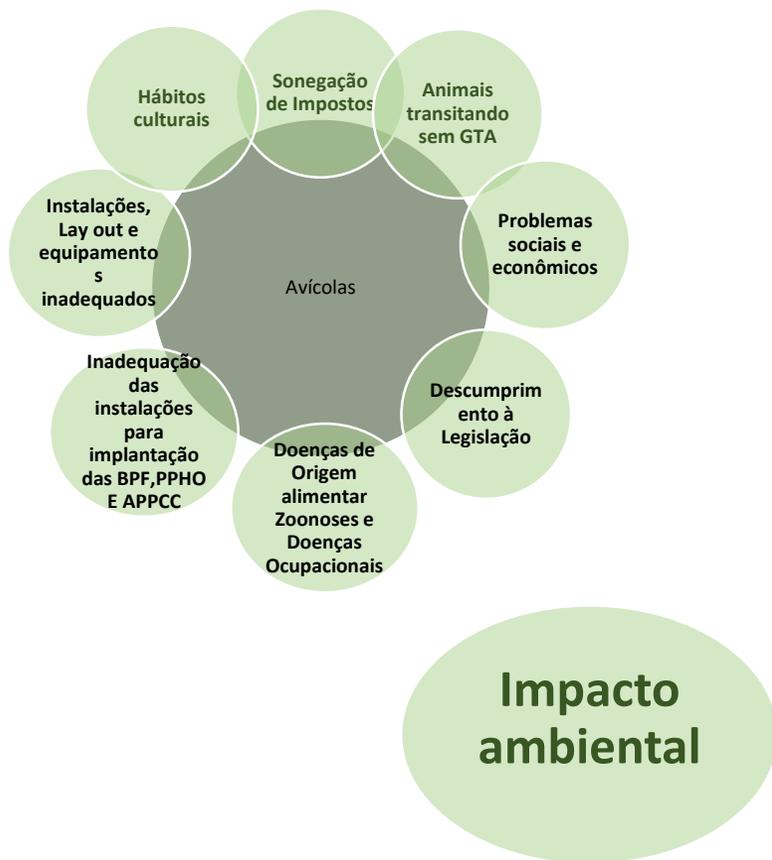
*Para o trânsito interestadual, as aves de descarte de reprodução e de postura de ovos para consumo devem ser destinadas a estabelecimentos sob o serviço de inspeção oficial e a emissão de GTA fica condicionada à comprovação pelo abatedouro quanto à disponibilidade para o recebimento e abate das aves.*

Portanto, a conscientização para o cumprimento dessa portaria pelas empresas e técnicos é fundamental para **reduzirmos as vendas de aves vivas principalmente em regiões do Brasil** onde esse mercado informal é tradicional. Com o **controle legal de trânsito e abate dessas aves** **reduziremos os riscos de disseminação** de todas as enfermidades avícolas, além de mitigar riscos de introdução de novas doenças que estamos livres, **como a Influenza Aviária**.



Por fim, é preciso que todos os profissionais envolvidos nos diferentes setores da avicultura **reconheçam essa ameaça, identifiquem o não cumprimento e corrijam as práticas informais.** É dever da iniciativa privada em conjunto com os órgãos públicos fazer valer a boa prática e **fechar ainda mais as portas para as doenças que afetam os planteis avícolas no Brasil,** garantindo nossa produção e exportação crescente. Devemos considerar que **o custo de produção é um grande entrave na lucratividade das empresas,** mas **Sanidade é questão de sobrevivência de todos.**

# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves

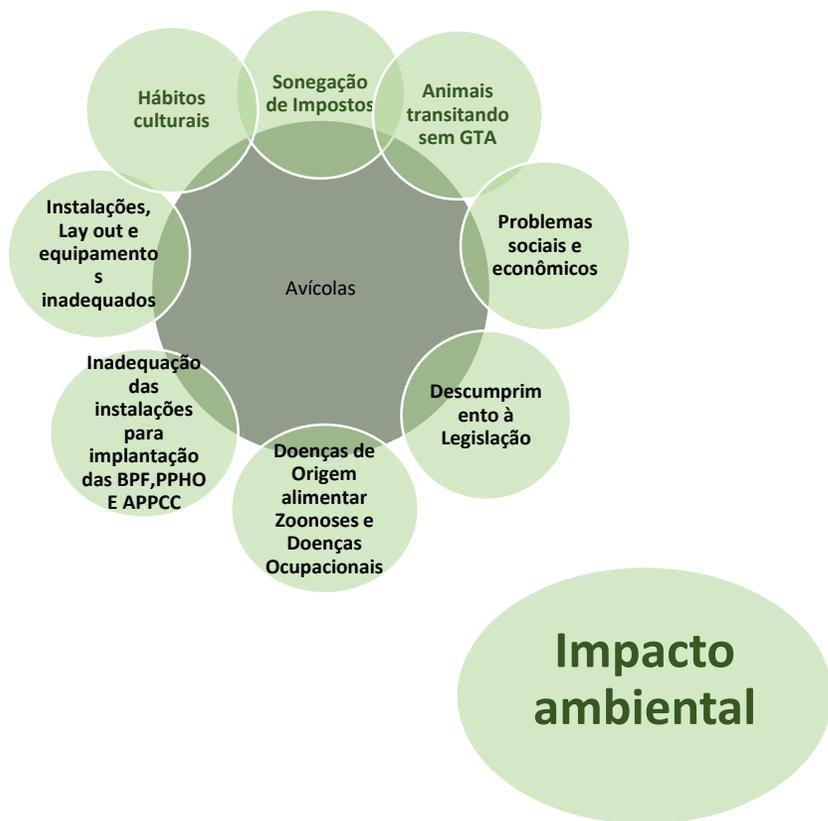


## 2. Impacto ambiental

### Proposta para diagnóstico

MEIO AMBIENTE - DIAGNÓSTICO				
O QUÊ	QUEM	COMO	ONDE	QUANDO
1-Avaliar quanto ao tratamento de resíduos. Resíduo da atividade – o órgão está licenciando?	Instituições do Meio Ambiente (MPPE – MA; CPRH/secretaria municipal do meio ambiente - convidar).	Visita ao local	Estabelecimentos registrados nos Município avaliado	Imediato
2-Avaliar impacto ambiental dos resíduos gerados nos abates informais de aves	Instituições do Meio Ambiente. (MPPE – MA; CPRH).	Avaliação no local	Estabelecimentos registrados nos Município avaliado	Imediato
3-Avaliar queixas sobre lixos, pragas e ruídos, como reflexos decorrentes de abates clandestinos.	Instituições do Meio Ambiente. (MPPE – MA; CPRH).	Levantamento na ouvidoria. Preparar questionário e Ouvir comunidade local	Estabelecimentos registrados nos Município avaliado	Imediato

# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves



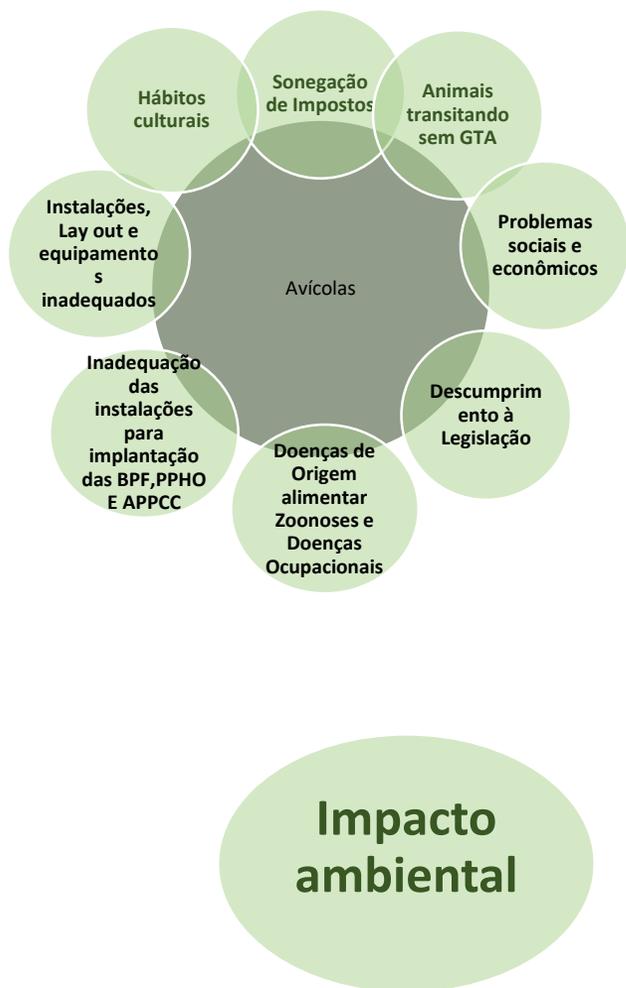
## 2. Impacto ambiental

### *Proposta para diagnóstico*

### **GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS DE ABATEDOURO DE AVES: ALTERNATIVAS DE MANEJO E TRATAMENTO**

*.....” Os abatedouros de aves constituem fontes de poluição das águas devido à elevada carga poluidora dos efluentes gerados. Estes efluentes possuem altas concentrações de matéria orgânica solúvel ou em suspensão, resultantes do processamento industrial e da lavagem dos equipamentos e instalações”*

# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves



## 2. Impacto ambiental

### *Proposta para diagnóstico*

## GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS DE ABATEDOURO DE AVES: ALTERNATIVAS DE MANEJO E TRATAMENTO

- **ORIGEM DOS RESÍDUOS**

“....Durante o processamento das aves, podemos verificar três diferentes tipos de despejos, de acordo com a seção de onde são provenientes.

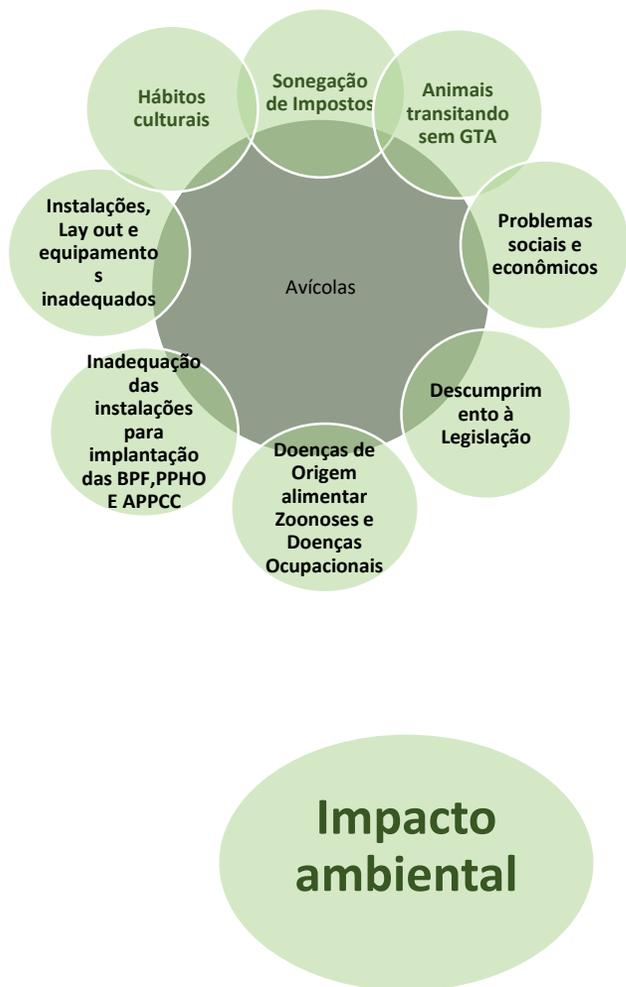
Essas seções são a de **Sangria**, a de **Depenagem** e a de **Evisceração e Preparação da Carcaça**.

Além dos despejos produzidos pelas operações acima, existem os oriundos dos serviços de manutenção, realizados no final do expediente, tais como: **lavagem dos pisos, paredes, equipamentos, etc ...**

O efluente produzido na seção de Sangria, constitui-se basicamente de sangue, que é um produto comercializável.

Quando, no entanto, o sangue não é reaproveitado, sendo lançado com os demais dejetos, a elevação nos valores da DBO( quantidade de oxigênio consumido na degradação da matéria orgânica no meio aquático por processos biológicos) do efluente final é considerável, uma vez que a **DBO do sangue bruto está em torno de 162.000 mg/l”.....**

# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves



## 2. Impacto ambiental

*Proposta para diagnóstico*

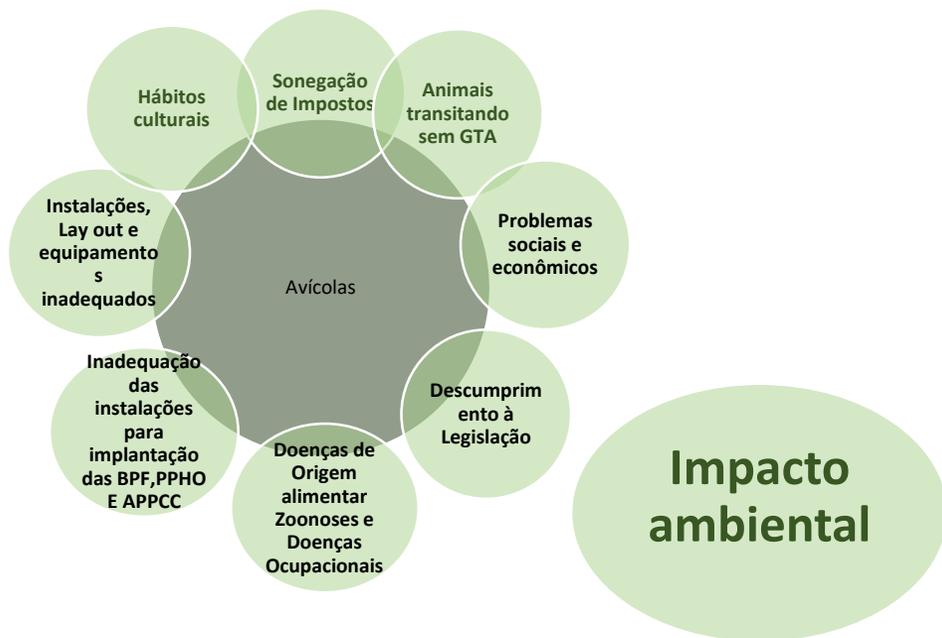
### GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS DE ABATEDOURO DE AVES: ALTERNATIVAS DE MANEJO E TRATAMENTO

- **PROBLEMAS DE PEQUENOS ABATEDOUROS QUANTO À RECUPERAÇÃO**

..."A obtenção de subprodutos a partir de resíduos de abatedouros, pressupõe a existência de quantidades mínimas de resíduos que possam ser recuperados de forma econômica.....

A armazenagem de resíduos para a formação de lotes economicamente processáveis, pode tornar-se altamente onerosa e inconveniente, dadas as características de perecibilidade dos resíduos, que entram em decomposição ou putrefação rapidamente".....

# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves



## Diagnóstico\*

Alimentos em estudo não atendem a legislação sobre licenciamento ambiental

## 2. Impacto ambiental

LEI Nº 12.916, DE 08 DE NOVEMBRO DE 2005

Dispõe sobre licenciamento ambiental, infrações administrativas ambientais, e dá outras providências.

Art. 1º A Agência Estadual de Meio Ambiente e Recursos Hídricos – CPRH, criada pela Lei Complementar nº 49, de 31 de janeiro de 2003, é responsável pela execução da política estadual de meio ambiente e de recursos hídricos e tem como objetivo exercer a função de proteção e conservação dos recursos naturais do Estado, bem como atuar em pesquisas aplicadas às atividades do controle ambiental para o aproveitamento dos mesmos.

Art. 2º Tendo em vista o desenvolvimento sustentável do Estado de Pernambuco, a CPRH, detentora de poder de polícia administrativa, atua através da gestão dos recursos ambientais sobre as atividades e os empreendimentos utilizadores dos recursos naturais considerados efetiva ou potencialmente poluidores, ou que possam causar, sob qualquer forma, degradação ambiental.

Art. 4º A localização, construção, instalação, ampliação, modificação, reforma, recuperação, operação de estabelecimentos, obras e atividades utilizadoras de recursos ambientais, ou consideradas efetiva ou potencialmente poluidoras, bem como os empreendimentos e pesquisas científicas capazes, sob qualquer forma, de causar degradação ambiental, dependerão de prévio licenciamento da CPRH, sem prejuízo de outras licenças legalmente exigíveis.

§ 1º Estão sujeitos ao licenciamento ambiental os empreendimentos e as atividades relacionadas no Anexo I e II desta Lei. \* **Indústria**

# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves



## 3. Sonegação de Impostos

- *Proposta para diagnóstico*

MEIO AMBIENTE - DIAGNÓSTICO				
O QUÊ	QUEM	COMO	ONDE	QUANDO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avaliar quanto ao adequado registro e recolhimento de impostos.</li> <li>• Avaliar situação de vínculo ou registro</li> </ul>	Secretaria de Fazenda de Pernambuco e/ou Municipais	Meio de avaliação determinado pelo Órgão Fazendário local e/ou Estadual	Estabelecimentos registrados nos Município avaliado	Imediato

# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves



## 3. Sonegação de Impostos

- *Proposta para diagnóstico*

MEIO AMBIENTE - DIAGNÓSTICO				
O QUÊ	QUEM	COMO	ONDE	QUANDO
<ul style="list-style-type: none"><li>• Avaliar quanto ao adequado registro e recolhimento de impostos.</li><li>• Avaliar situação de vínculo ou registro</li></ul>	Secretaria de Fazenda de Pernambuco e/ou Municipais	Meio de avaliação determinado pelo Órgão Fazendário local e/ou Estadual	Estabelecimentos registrados nos Município avaliado	Imediato

# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves



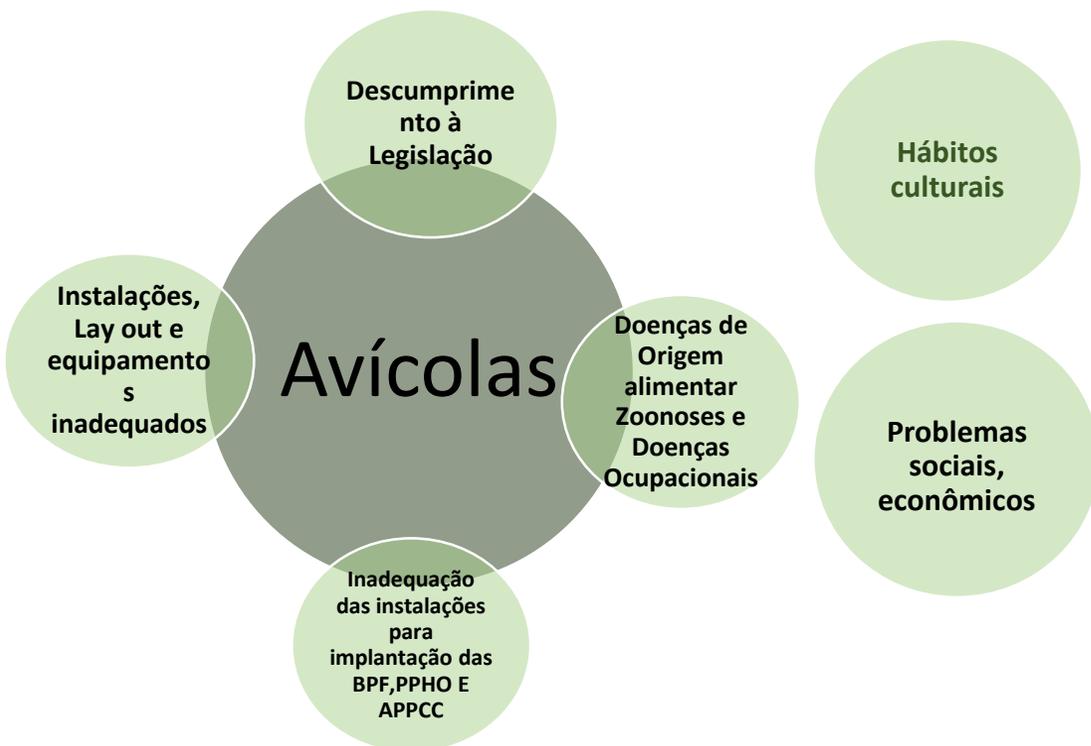
## 4. Animais transitando sem a GTA

• *Proposta para diagnóstico*

<b>CONTROLE DE TRÂNSITO/ CADASTRO3-</b>				
<b>O QUÊ</b>	<b>QUEM</b>	<b>COMO</b>	<b>ONDE</b>	<b>QUANDO</b>
Apurar principais destinos das aves de Descarte* (produtor - ao ponto de abate/comércio); Avaliar emissão de (GTA) em criatórios de aves/ comércio Averiguar mortalidade estimada e aves q estão saindo sem destino definido Fiscalização sobre produção Objetivo: Definir Rastreabilidade/ irregularidades	ADAGRO/MAPA COM APOIO DA PRF	Solicitar a Adagro, o compilado de dados do controle de trânsito e confrontar dados da PRF e VISA (controle ponto de comércio)	Através dos dados de GTA da ADAGRO e MAPA;	A partir do início do projeto
2- Ações fiscalizatórias proibindo trânsito de aves sem a documentação necessária		Blitz	Postos fixos ou móveis /outros locais definidos por estudos de rotas e/ ou com apoio PRF	A partir do início do projeto
3-Cadastro de aglomerados de aves comerciais; <b>Mapeamento</b>	ADAGRO – Defesa sanitária / prefeitura (admin aglomerados).	Controle de trânsito e verificar documentação nos pontos de aglomerados	Plataforma SIAPEC e fiscalizações em aglomerados de aves	Imediato processo contínuo
4-Identificação da origem das aves que chegaram ao abate informal	ADAGRO/MAPA	A partir de documentos solicitados pelo MPPE ao proprietário.	MPPE	A partir do início do projeto

\*Aves de Descarte - Reprodução, Matrizes, Postura de ovos comerciais ao final do ciclo

# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves



## 4. Problemas culturais sociais e econômicos • Proposta para diagnóstico

1. EDUCAÇÃO SANITÁRIA				
O QUÊ	QUEM	COMO	ONDE	QUANDO
1- Integração da academia com as instituições que compõem o GT.	CMPPE	Por integração de instituições como o CODAI, UFRPE e UFPE.	Em reuniões remotas.	No próximo encontro.
2- Divulgação de material educativo sobre o tema 'clandestinidade' Ex. Como reconhecer produto alimentício seguro?	As instituições participantes do projeto. Logomarca – MPPE? Conteúdo criação - GT	Cada instituição criará o seu formato de divulgação? Poderia haver imagem padrão. Plano de fundo e 'logo'. Aguardando resposta comunicação MPPE	Mídia das instituições participantes. Panfletos? (quem produzirá?); Mídia digital...	Trabalhar com o GT - entregar dia 16/09 A partir desta data – divulgar e dizer como cada instituição está fazendo... FOCO – Carimbos de inspeção -Consumidor -Varejo -Produtor
6- Webinar* -Educação ambiental - Educação sanitária Educação ambiental	CPRH VISA ADAGRO Academia MAPA		Antes ou depois da audiência pública – uma inserção educativa?	

Considerar: Pessoal participante preparado em Educação sanitária/em saúde para obter um diagnóstico preciso e propor soluções locais

# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves



## 4. Problemas culturais, sociais e econômicos - Proposta para diagnóstico

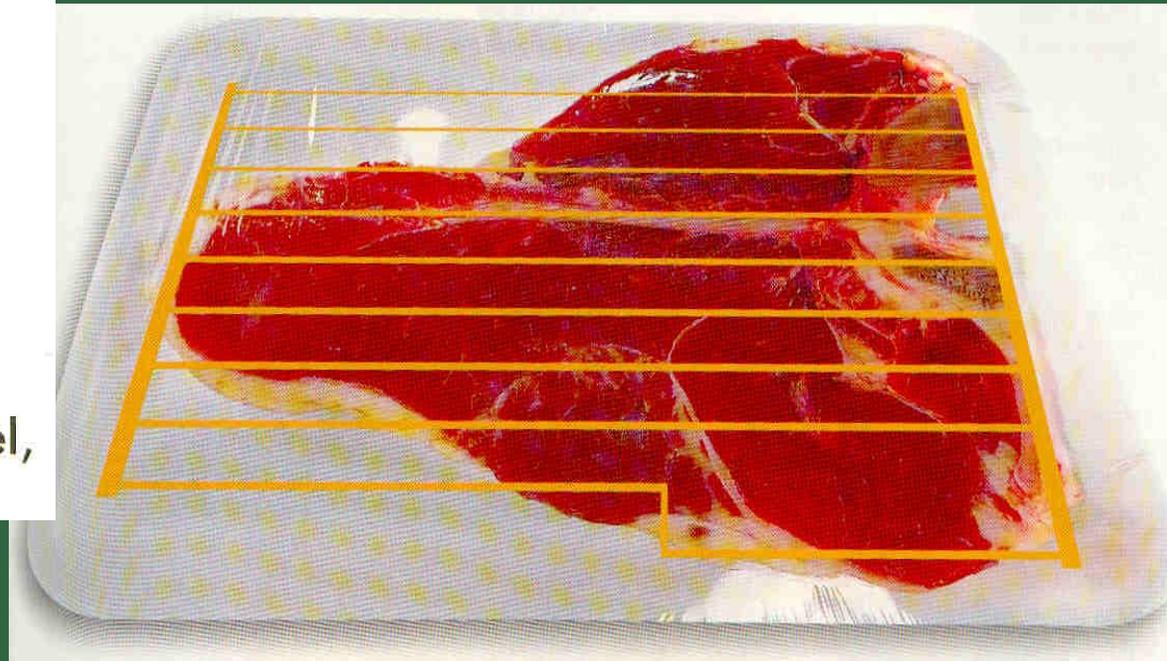
3- Ex. de atividade a ser avaliada pela academia e VISA: aplicação de questionário, para avaliar o perfil do consumidor	Será aplicado questionário elaborado pela academia?	Formulários digitais e questionários de papel	E.: -internet; -Nos pontos de comércio destes produtos; - Escolas;	GT sugere questionário
4- Material educativo informando sobre riscos do abate sem inspeção sanitária e do consumo destes produtos	Academia junto aos Componentes da ação conjunta.	Material desenvolvido pela academia?	Nos pontos de produção e de comércio destes produtos.	No dia das ações conjuntas. ( a partir de janeiro/ 21?)
5-Viabilidade selo/certificado (de qualidade) – em locais que não precisam de alvará (novo decreto)	VISA	Vistorias com check 'list específico'	Estabelecimnt os dispensados de alvará pelo...	A partir de novembro? Ver viabilidade com a VISA?

# Informalidade na Obtenção e Comercialização de Produtos de Origem Animal

## IV- Experiências adotadas para o enfrentamento

Regionalização do abate

*Bahia* 



# Informalidade na Obtenção e Comercialização de Produtos de Origem Animal

## IV- Experiências adotadas para o enfrentamento

Regionalização do abate

Bahia 

### Educação Sanitária



### Mobilização e Sensibilização Permanente da população

- Participações em eventos e exposições agropecuárias.
- Palestras com os marchantes e açougueiros.
- Peças teatrais nas escolas.

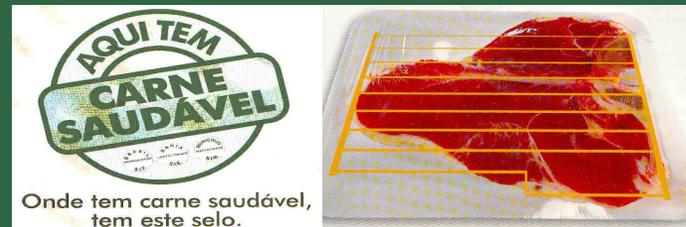
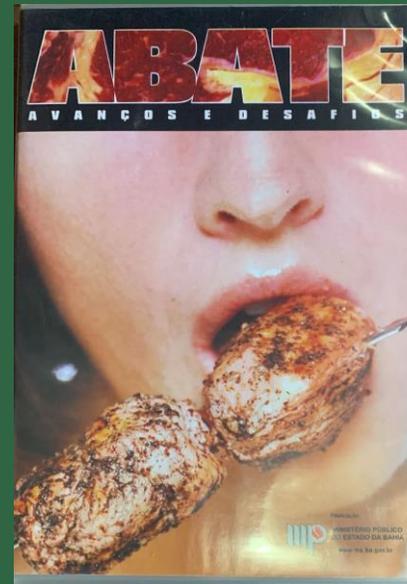
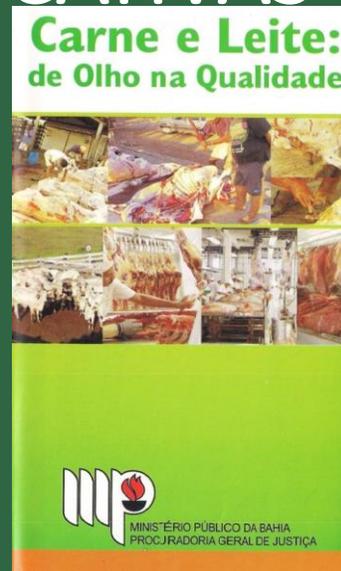
# Informalidade na Obtenção e Comercialização de Produtos de Origem Animal

## IV- Experiências adotadas para o enfrentamento

Regionalização do abate

Bahia 

### CAMPANHAS EDUCATIVAS



**ABATE CLANDESTINO**

Não sabemos a origem da carne, mas sabemos os danos que pode causar à sua saúde.

O consumo de carne proveniente do abate clandestino traz inúmeros prejuízos à saúde. As condições de higiene não são respeitadas, os equipamentos utilizados são inadequados e os produtos são transportados sem nenhum cuidado. Isso sem falar no sofrimento causado aos animais e nos danos ao meio ambiente.

Exija sempre carne com carimbo da fiscalização e elimine qualquer risco à sua saúde.

Denuncie o abate clandestino. Procure a Vigilância Sanitária e o Promotor de Justiça da sua cidade.

Logo: Ministério Público do Estado da Bahia

# Programa de combate a clandestinidade e de Educação sanitária

## Portaria “N” S/SUBVISA Nº559 de 08 de junho de 2020

Aprovar o programa de combate permanente à obtenção, transporte e à comercialização de produtos de origem animal de forma irregular e atividades de educação sanitária correlatas, voltadas aos seguintes segmentos: Estabelecimentos fabricantes de POA, Comércio com autosserviços, produtores de estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte e Fabricantes de produtos artesanais e Consumidores, delineado no ANEXO I desta portaria.

- Controle de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, insumos, ingredientes, produtos e subprodutos ao longo da cadeia produtiva;
- Ações fiscais decorrentes de controle dos produtos e de processos produtivos em caso de detecção de inconformidades.

### PRINCIPAIS VANTAGENS DE ADERIR AO SIM-RIO/POA

- Sair da informalidade comercializando produtos inspecionados e com segurança jurídica;
- Aumentar as vendas e gerar novos empregos;
- Aderir ao registro sem burocracia e com exigências reduzidas;
- Registrar o estabelecimento de maneira facilitada e on-line, pelo SISVISA/CIDADÃO;
- Receber orientação técnica e prévia para o registro de estabelecimentos e rótulos;
- Fazer o registro automático para rótulos de produtos regulamentados;
- Obter dispensa de aprovação prévia de projeto para estabelecimentos comerciais com autosserviço;
- Ter isenção de taxas e tarifas, em algumas classes de estabelecimentos;
- Passar por inspeção/fiscalização com base em verificação de programas de autocontrole (PACs);
- Concessão de prazos para desenvolvimento e implementação dos PACs;

- Fiscalização com base no Risco estimado;
- Nos estabelecimentos de inspeção periódica (com exceção aos de abate de animais, cuja a fiscalização se dá de maneira permanente), as frequências das inspeções são determinadas pelo Risco Estimado, podendo ser apenas anual;
- Certificação gratuita dos produtos sob SIM-RIO/POA, de acordo com o requerimento do estabelecimento registrado;
- Ampliar o mercado e a produção.

### COMO ADERIR AO SIM-RIO/POA?

- Acessar o SISVISA/CIDADÃO (via portal Carioca Digital, da prefeitura) para registrar o estabelecimento;
- Fazer uma autodeclaração, dizendo que conhece a legislação e que atenderá às normas;
- Apresentar a documentação exigida;
- Após análise dos documentos, será agendada uma visita ao local;
- Havendo a aprovação, a segunda etapa será registrar também os produtos fabricados.



Saiba mais sobre a legislação do SIM-RIO e os procedimentos para os registros de estabelecimentos e de produtos no site da Vigilância Sanitária: <https://bit.ly/30Zgkbf>

### VIGILÂNCIA SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOOSE



## SIM-RIO/POA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

CONHEÇA MAIS SOBRE O PROGRAMA DE INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO



# Programa de combate a clandestinidade e de Educação sanitária

## Portaria “N” S/SUBVISA Nº559 de 08 de junho de 2020

### 1- Diagnóstico

### 2- Planejamento das ações ( órgãos de controle)

#### O QUE É O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SIM-RIO/POA?



É um programa inédito no município, lançado em 2019 pela Prefeitura do Rio, por meio da Subsecretaria de Vigilância Sanitária, Controle de Zoonoses e Inspeção Agropecuária, permitindo maior controle e fiscalização de produtos de origem animal (POA). O serviço é um dos avanços na área de inspeção trazidos pelo primeiro Código Sanitário do Município do Rio, que foi aprovado por unanimidade na Câmara dos Vereadores em 2018. Construído por técnicos da Vigilância Sanitária, pasta vinculada à Secretaria Municipal de Saúde, o SIM-RIO/POA foi regulamentado pelo Decreto Rio 46.310/2019, que instituiu a inspeção agropecuária com a criação do Registro de Estabelecimento de Produção Agropecuária (Repa).

#### QUE ESTABELECIMENTOS ESTÃO SUJEITOS AO REGISTRO E À FISCALIZAÇÃO DO SIM-RIO/POA?

- Os que recebem diferentes espécies de animais para abate ou industrialização;
- Os que recebem pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- Os que produzem e recebem ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;
- Os que recebem leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

- Os que extraem ou recebem produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- Os agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal;
- Os que se dedicam ao preparo artesanal de produtos de origem animal;
- Os estabelecimentos comerciais com autosserviço\*

\*O registro no SIM-RIO/POA é por adesão.

#### QUE ESTABELECIMENTOS SÃO CONSIDERADOS COMÉRCIO COM AUTOSSERVIÇO?

- Açougues;
- Peixarias;
- Laticínios e frios;
- Supermercados e mercearias;
- Padarias com fracionamento de laticínios e frios;
- Restaurantes com produção de embutidos e que fazem cortes especiais de produtos derivados de carne.

#### QUAIS SÃO AS PRINCIPAIS ATIVIDADES DO SIM-RIO/POA?

- Registro de estabelecimentos de produtos de origem animal;
- Ações educativas voltadas ao produtor e ao consumidor (manuais, guias e exposições técnicas, cursos, palestras e oficinas específicas);

- Inspeções antes e depois do abate de diferentes espécies de animais;
- Verificação oficial dos Programas de Autocontrole dos estabelecimentos (PACs);
- Observação das condições higiênicas-sanitárias das instalações, dos equipamentos e dos manipuladores de alimentos;
- Auditoria do registro dos rótulos e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento à legislação específica;
- Coleta de amostras e análises dos resultados para controle de resíduos e contaminantes;
- Combate permanente à clandestinidade e à fraude econômica em produtos de origem animal;
- Emissão de certificado sanitário para autorizar o trânsito agropecuário de produtos de origem animal;
- Captação e avaliação de informações relacionadas à produção primária com implicações na saúde animal e pública ou que façam parte de acordos com os países importadores de produtos de origem animal;
- Avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- Classificação de produtos e derivados, de acordo com tipos e padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- Verificação dos meios de transporte de animais vivos, produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

# Programa de combate a clandestinidade e de Educação sanitária

**Portaria “N” S/SUBVISA Nº559  
de 08 de junho de 2020**

**3-Capacitação dos recursos  
humanos**

**4- Execução do programa de  
educação sanitária**

**5- execução dos programas de  
combate a informalidade**



## SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM-RIO/POA)

O Serviço de Inspeção Municipal permite maior controle e fiscalização de produtos de origem animal, com objetivo de aumentar a segurança para o consumidor. Para os empreendedores, ele agrega valores à produção e oferece ainda a oportunidade de regularização, com a certificação dos produtos, entre outros benefícios.

**Atenção consumidor:  
Exija produtos registrados e inspecionados!**

Só compre produtos de origem animal que possuam um dos **carimbos dos serviços oficiais de inspeção: federal, estadual ou municipal**. Eles são a garantia de que os produtos de origem animal são seguros e confiáveis.



**ATENÇÃO EMPREENDEDOR:  
Legalize a sua produção!**



Acesse o QR Code e saiba mais sobre a legislação do SIM-RIO e os procedimentos para os registros de estabelecimentos e de produtos no site da Vigilância Sanitária do Rio.



Subsecretaria de Vigilância,  
Fiscalização Sanitária,  
Controle de Zoonoses e  
Inspeção Agropecuária

# Identidade visual dos modelos de carimbos de inspeção

## Portaria “N” S/SUBVISA N°566 de 08 de junho de 2020

Art. 1º Aprovar as normas técnicas complementares relativas à identidade visual dos modelos de carimbos de inspeção a serem aplicados aos rótulos e etiquetas utilizados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM-RIO/POA.



# Manual de procedimentos

## 1- *Setor produtivo de origem animal*



# Manual de procedimentos

## 1- *Responsáveis técnicos*

VIGILÂNCIA SANITÁRIA, CONTROLE DE ZOOSES E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA



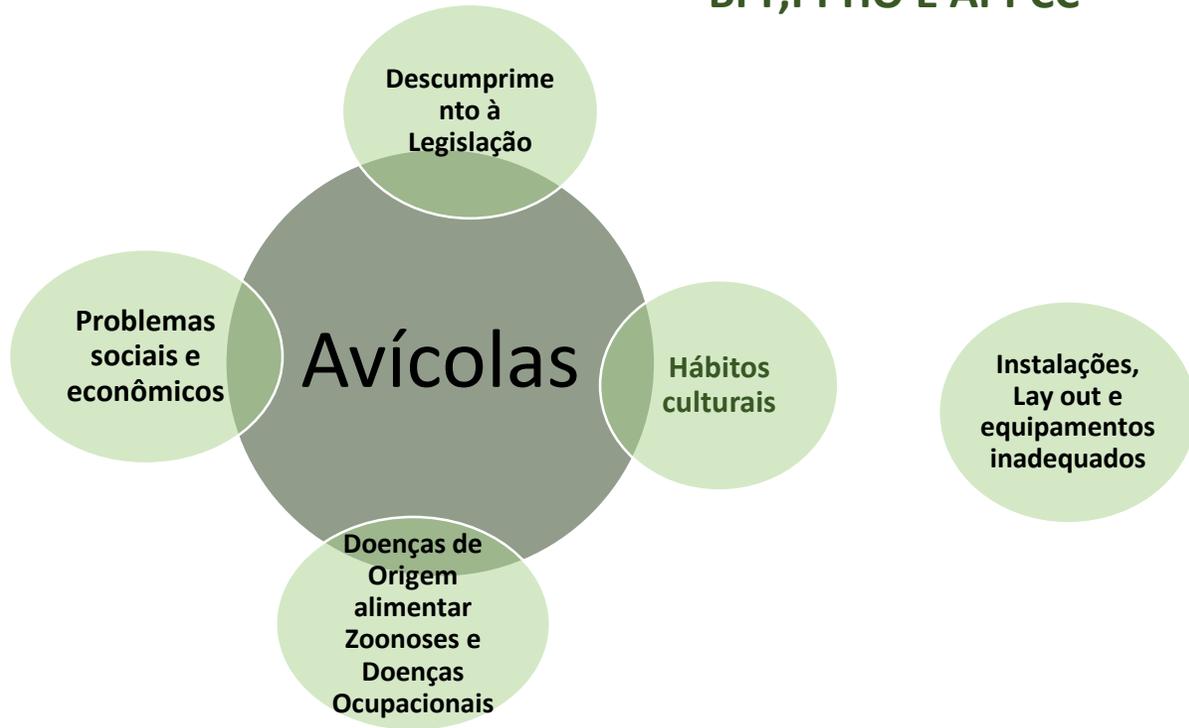
## GUIA DE CONSULTA DO MÉDICO-VETERINÁRIO

Serviço de Inspeção Municipal de Produtos  
de Origem Animal (SIM-RIO/POA)

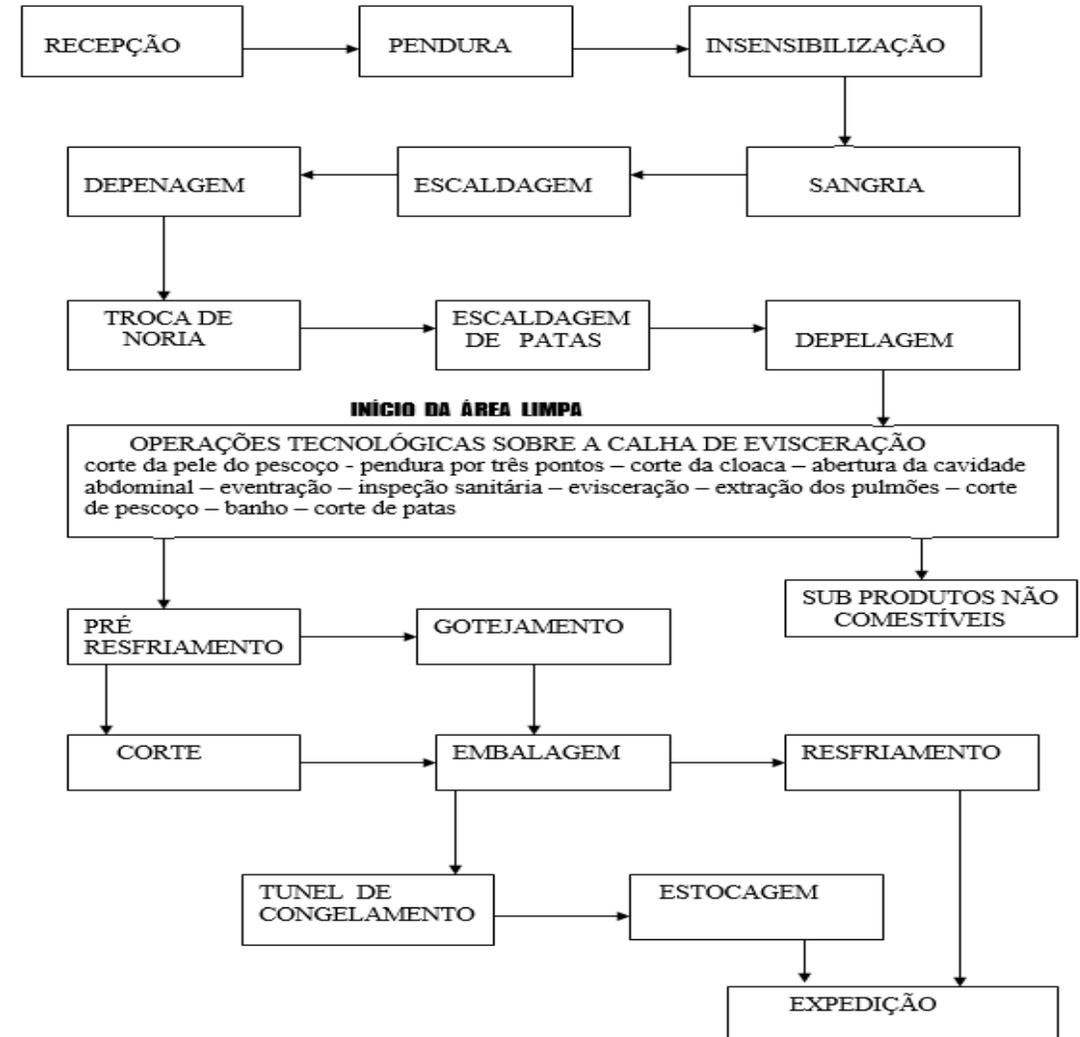
## V- Estratégia proposta para enfrentamento

# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves

## 8. Inadequação das instalações para implantação das BPF, PPHO E APPCC

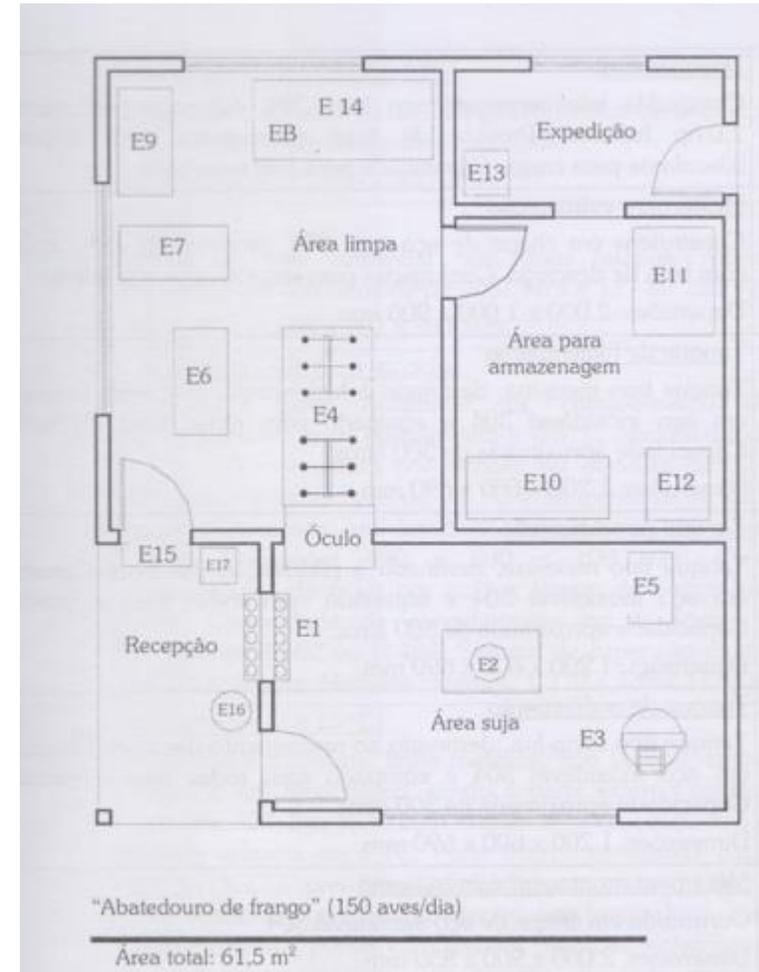


### FLUXOGRAMA DO ABATE DE AVES



# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves

## 8. Inadequação das instalações para implantação das BPF, PPHO E APPCC



# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves



[PORTARIA Nº 365, DE 16 DE JULHO DE 2021 – SDA/MAPA \(Alterada pela Portaria SDA nº 631, de 27 de julho de 2022\)](#)

Art. 3º Estabelece os **métodos humanitários de manejo pré-abate e abate dos animais de açougue e de pescado** e os requisitos para seu atendimento, a fim de evitar dor e sofrimento desnecessários, **a serem aplicados em todos os estabelecimentos regularizados pelos serviços oficiais de inspeção que realizam abates de animais para o consumo humano ou para outros fins comerciais.**

## 5. Descumprimento da Legislação

- Bem estar animal e abate humanitário



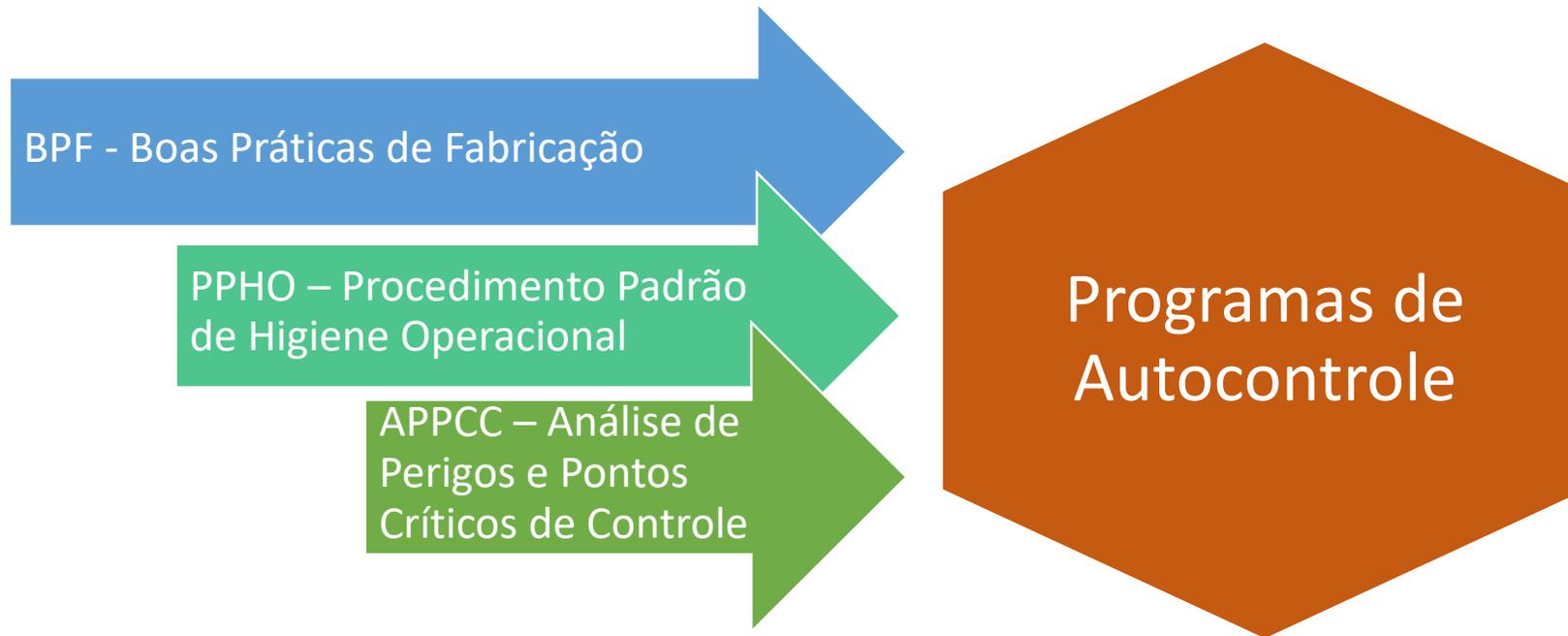
# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves



## 5. Descumprimento da Legislação

- Boas Práticas de Fabricação, PPHO e e APPCC

# Programas de Autocontrole



# Normas

## Portaria MAPA nº 368/1997

Regulamento Técnico sobre  
as **Condições Higiênico-  
Sanitárias e de Boas Práticas  
de Fabricação para**  
Estabelecimentos  
Elaboradores  
Industrializadores de  
Alimentos.

## Portaria MAPA nº 46/1998

Estabelece obrigatoriedade  
de implantação de Sistema  
de Análise de Perigos e  
Pontos Críticos de Controle  
nos estabelecimentos com  
SIF

Segue as Guidelines do  
Codex Alimentarius

## RIISPOA Decreto 9013/2017

**Definição** – inciso XVII, Art. 10

**Verificação oficial** é atividade  
de inspeção – Art. 12

**Obrigatoriedade** dos  
programas – Art. 74

**Registro** – inciso VI, Art. 428

**Revisão** no caso das medidas  
cautelares – Art. 495

**Infração** – inciso XIII, Art. 496

# Manuais de Inspeção

“Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de **aves e derivados** em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF)”, disponível na página web:

<https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/manual-inspe%C3%A7%C3%A3o-aves>

Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de **pescado e derivados** em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF), disponível na página web:

<https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/Manual-de-procedimentos-de-inspecao-e-fiscalizacao-de-pescado-e-derivados-em-estabelecimentos-sob-inspecao-federal>.

Nota: Em relação aos procedimentos de inspeção e fiscalização de carnes e produtos cárneos em estabelecimentos registrados sob inspeção federal (SIF), recomenda-se a leitura da íntegra do Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de carnes e produtos cárneos em estabelecimentos registrados sob inspeção federal (SIF) disponível na página web:

[https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/manual\\_produtos\\_carneos](https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/manual_produtos_carneos)

Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de **leite e derivados** em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF), disponível na página web:

[https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/manual\\_leite](https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/manual_leite)

“Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de **ovos e derivados** em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF)”, disponível na página web:

[https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/manual\\_ovos](https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/manual_ovos)

Outros .....

# O tamanho do problema mensurado por seus inúmeros e distintos entraves



## 7. Doenças de Origem alimentar Zoonoses e Doenças Ocupacionais

- Há que se investir em **medidas** para mitigá-las !
  - Todos nós temos responsabilidades!
  - É o que a sociedade espera de nós!

# *Debates*

---

## Referências

---

FORSYTHE. Stephen. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. Porto Alegre. Editora Artmed. 2ª edição. 2013

OMSA. Organización Mundial de Sanidad Animal. Código Sanitário para los Animales Terrestres(2014). Disponível em: <http://www.oie.int/es/normas-internacionales/codigoterrestre/acceso-en-linea/>

ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO TRABALHO. ESCRITÓRIO DE BRASÍLIA. Glossário de Termos Técnico. Certificação e Avaliação de Competências. Projeto Avançado Conceitual e Metodológico da Formação Profissional no Campo da Diversidade no Trabalho e da Certificação Profissional. 1ª Edição. Brasília. 2002.

PARDI. Miguel Cione, SANTOS. Iacir Francisco, SOUZA. Elmo Rampini, PARDI. Henrique Silva. Ciência Higiene e Tecnologia da Carne. 2ª Edição. Editora da Universidade Federal de Goiás. Goiânia. 2001.

SANTOS, Luana Maria. ROCHA, Jessé Ribeiro. CASALE, Daniele Sleutjes. PINHEIRO JÚNIOR, Osni Álamo. Importância do Médico Veterinário na Produção de Alimentos de Origem Animal para a Sociedade: Revisão de Literatura. Revista Científica Eletrônica de Medicina Veterinária. Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia de Garça/ FAMED. Ano IV. Número 08. Janeiro de 2007.

SILVA JUNIOR. Eneo Alves. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. São Paulo. Livraria Varela. 6ª edição. 2008.

WHO, WORLD HEALTH ORGANIZATION. Veterinary public health (VPH). General information related to microbiological risks in food.

WILLIAN. Wilson. Inspeção Prática da Carne. São Paulo. Editora Roca. 7ª edição. 2010

WORLD BANK, Food-borne Illnesses Cost US\$ 110 Billion Per Year in Low- and Middle-Income Countries. Disponível em: <https://www.worldbank.org/en/news/press-release/2018/10/23/food-borne-illnesses-cost-us-110-billion-per-year-in-low-and-middle-income-countries>.

Obrigado pela  
oportunidade !!!

E-mail: [ronaldogil@gmail.com](mailto:ronaldogil@gmail.com)

Tel/WhatsApp 21 996814171

