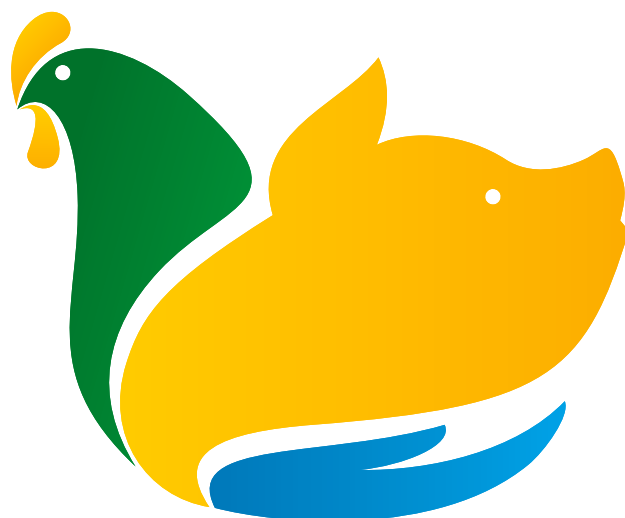


ANAIIS 2019



SIAVS

SALÃO INTERNACIONAL
DE AVICULTURA E SUINOCULTURA
INTERNATIONAL POULTRY AND PORK SHOW

27 a 29 de agosto de 2019

Anhembi | São Paulo - SP | Brasil

MODERNIZAÇÃO DA INSPEÇÃO HIGIÊNICO SANITÁRIA DA CARNE DE AVES NO BRASIL

Marcia R. Franke; Luizinho Caron; Sabrina C. Duarte, Arlei Coldebella e Elenita R. Albuquerque

A modernização da inspeção é uma demanda antiga, nos EUA passou a vigorar em 2011 e na Europa em 2012. Outros países como Canadá e Chile também modernizaram seus sistemas de inspeção recentemente. Atualmente o que regulamenta a inspeção de carnes no Brasil é o Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Este novo regulamento prevê em seu artigo 13º que alterações nos procedimentos de inspeção podem ser feitas, desde que sejam baseadas em análise de risco. Como norma mais específica, a Portaria 210 de 1998 – Regulamento Técnico de Inspeção Tecnológica e Higiênica de Carne de Aves. O atual modelo de inspeção foi criado no final do século XIX, quando as principais doenças eram as parasitoses e zoonoses bacterianas, cujo diagnóstico é possível através da visualização das lesões. Para as atuais doenças transmitidas por alimento (DTA) essa técnica pode não é eficiente para todas as DTAs. Os países que tem modernizado seus sistemas de inspeção, têm dado atenção às DTA que não podem ser identificadas visualmente e tem potencial de causar danos severos à saúde pública, como é o caso da *Salmonella* spp. e do *Campylobacter* spp.. Nos EUA, além das perdas de vidas humanas, anualmente o sistema de saúde gasta de 3,7 e 1,9 bilhões de dólares com esses agentes, respectivamente. No Brasil sabe-se que as *Salmonella* spp. são as principais causadoras de DTA, na saúde pública. Assim o Médico Veterinário Oficial (MVO) deverá focar nas

atividades que tenham maior impacto em segurança dos alimentos nos abatedouros de frango, delegando as atividades ao controle de qualidade da empresa, que serão auditados pelo MVO.

Projeto de Modernização do Sistema de Inspeção de carne de aves

A partir de uma demanda direta do DIPOA – Departamento de Produtos de Origem Animal para a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), para que com conhecimento científico buscasse medidas para modernizar o sistema de inspeção de aves, juntamente com os Auditores Fiscais Federais Agropecuários (AFFA) e universidades parceiras: Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS). Devido a possibilidade de haver conflitos por interesses econômicos, decidiu-se que somente organizações públicas fossem responsáveis pela execução desse projeto. A participação do setor produtivo terá lugar depois de elencados os perigos relevantes para a saúde pública e estabelecidas as formas de intervenção do Estado no processo produtivo para garantia da saúde pública, saúde dos rebanhos e bem-estar animal. Para a validação do sistema será necessário o apoio do setor privado, que auxiliará na avaliação de impacto econômico da aplicação da inspeção com base em risco, frente as melhorias esperadas na segurança de seus produtos, mediante a aplicação de autocontroles nos controles sanitários dos lotes e nas linhas de abate. A participação dos Auditores Fiscais Federais

Agropecuários do DIPOA é essencial nesse projeto já que se espera definir quais atividades executadas hoje por esses servidores são relacionadas a questões de qualidade da carne, e poderiam ser monitoradas por autocontrole e quais devem estar sujeitas a inspeção ou a verificação do SIF. O projeto foi aprovado para ser executado no decorrer de 4 anos, com início em 09/ 2016 e conclusão em 08/2020.

Resultados preliminares

Realização da análise estatística dos dados do Sistema de Informações Gerenciais do Serviço de Inspeção Federal (SIGSIF) alimentados pelos AFFA dos estabelecimentos de aves no período de 2012 a 2015 (Coldebella et al., 2018). Nesta etapa foi possível identificar as principais causas de condenação de partes ou carcaças inteiras, bem como relacioná-las à questões de saúde pública. Os dados referentes a esse estudo estão disponíveis no seguinte endereço eletrônico <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1093942/1/final8762>.

pdf. Além desses resultados publicados, também a avaliação de riscos já tem resultados preliminares com a *Salmonella* spp e o *Campylobacter* spp, além de outros agentes aparecem como importantes para saúde pública e deverão ser objeto deste trabalho de modernização. Dos 19 perigos à saúde humana associados ao consumo de carne de aves, com risco variável de alto a baixíssimo, 12 são de origem gastrointestinal. As avaliações realizadas dentro do projeto demonstraram que focar esforços em estabelecer medidas corretivas aplicadas sobre carcaças visualmente contaminadas, podem não ser estratégias para a real mitigação desses perigos, uma vez que não é possível discriminar a contaminação por Enterobacteriaceas somente pela visualização da carcaça. Atualmente o projeto avalia a necessidade de incluir monitoramento de microrganismos indicadores de qualidade da evisceração, para se avaliar a qualidade sanitária do processo de abate sob autocontrole, de forma a identificar e buscar correção nos processos que apresentem maior nível de contaminação não visual das carcaças.