

MATADOURO PÚBLICO E O MANUSEIO DA CARNE EM CAICÓ-RN

Rodrik Kennendy Oliveira¹

Anderson Adailson da Silva²

Arysson Soares da Silva³

Pedro Roberto da Silva⁴

Márcia Egina Câmara Dantas Freire⁵

RESUMO

O artigo foi motivado por entender que existem dificuldades enfrentadas pelos funcionários e magarefes (pessoas que trabalham no manuseio da carne) na utilização das instalações higiênic-sanitárias para a realização das práticas, e procedimentos específicos relacionados ao abate do animal e ao manuseio da carne produzida no Matadouro Público de Caicó-RN. A pesquisa desenvolveu-se com levantamento bibliográfico e idas a campo para reconhecimento e registro da situação existente. Identificou-se logo que não existe fiscalização bem instrumentalizada no Matadouro Público de Caicó. Devido as várias situações encontradas, como más condições do ambiente para os usuários da unidade e manuseio do material produzido, é correto afirmar que existe uma grande possibilidade que em algum momento ocorra algum tipo de contaminação da carne produzida neste espaço, a qual pode levar a contaminação dos usuários finais.

Palavra Chave: Matadouro, manuseio, contaminação, fiscalização, condições.

INTRODUÇÃO

Entende-se por “Matadouro” um estabelecimento dotado de instalações adequadas para matança de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de carne ao comércio interno, com ou sem dependências para industrialização; disporá obrigatoriamente, de instalações e aparelhagem para o aproveitamento completo e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis (BRASIL, 2008). Segundo Brasil (2008), só é permitido o sacrifício

¹ Graduando em Tecnologia em Gestão Ambiental, rokennendy@hotmail.com;

² Graduando em Tecnologia em Gestão Ambiental, andersonadailson@gmail.com;

³ Graduando em Tecnologia em Gestão Ambiental, aryssonsoares@hotmail.com;

⁴ Graduando em Tecnologia em Gestão Ambiental, pedrorsugo@hotmail.com;

⁵ Professora Orientadora. Bacharel em Gestão Ambiental – UERN. Especialista em Geografia e Gestão Ambiental – FIP. Especialista em Educação Ambiental e Geografia do Semiárido – IFRN. Mestra em Ambiente, Tecnologia e Sociedade – UFERSA. marciaegina@hotmail.com.

de animais de açougue por métodos humanitários, utilizando prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida da imediata sangria.

De acordo com o Programa Nacional de Abate Humanitário (WSPA BRASIL, 2012), a preocupação com o bem-estar animal no manejo pré-abate iniciou-se na Europa no século XVI. Há relatos de que os animais deveriam ser alimentados, hidratados e estar descansados antes do abate e que receberiam um golpe na cabeça que o deixaria inconsciente e que em seguida fosse efetuada a sangria, evitando sofrimento. Entretanto, a primeira lei geral sobre bem-estar animal surgiu no ano de 1822, na Grã-Bretanha.

No Brasil, há décadas já existe lei que sustenta a obrigatoriedade de atenção ao bem-estar animal, e a aplicação de penalidades a quem infringi-la. A primeira Legislação Brasileira que trata desse assunto é o Decreto-Lei Número 24.645 de julho de 1934.

Segundo o Programa Nacional de bem-estar animal (WSPA, 2012), para ser efetivo no manejo pré-abate, é necessário que todas as pessoas envolvidas no processo (gerência, fiscalização, produtores, transportadores, garantia de qualidade, manutenção e consumidores) estejam todos comprometidos com os preceitos de bem-estar animal. Dessa forma, alguns dos princípios básicos que devem ser observados para atender à qualidade ética no manejo pré-abate são:

- Métodos de manejo pré-abate e instalações que induzam o estresse do animal;
- Equipe treinada e capacitada, comprometida, atenta e cuidadosa no manejo dos bovinos;
- Processo eficaz de insensibilização que induza imediatamente perda da consciência e sensibilidade, de modo que não haja recuperação e, conseqüentemente, não haja sofrimento até a morte do animal.

Assim sendo, o Ministério da Agricultura (2007) afirma que um grande problema detectado nos matadouros do Brasil, é exatamente a ausência de veterinários em 66,7% dos casos, e mesmo nos estabelecimentos que apresentou aqueles, a realização da inspeção não é uma prática rotineira (80%), sendo esta prática atribuição do médico veterinário.

O Matadouro Público de Caicó não tem controle sobre os procedimentos de higiene pessoal dos usuários, e magarefes (pessoas que trabalham no manuseio da carne) no que se diz a respeito às normas de abate dos animais, e principalmente no manuseio da carne em relação aos requisitos sanitários. Como por exemplo: a forma de armazenar a carne após a esfola, o uso de roupas específicas, e a realização de exames periódicos com os funcionários que desenvolve suas

atividades no referido Matadouro, com intuito de evitar a proliferação de enfermidades contagiosas. Haja vista a grande quantidade de moscas e urubus nas proximidades do referido matadouro.

Foi identificado que o processo de abate no Matadouro Público não passa por um processo rigoroso de abate adequado ao bem-estar exigido neste momento. Assim, o animal é abatido a golpes de marretas, e ainda com sinais de sensibilidades, agonizando é sangrado. Em seguida, é realizado todo processo da esfolação do animal diretamente no piso. Observa-se uma falta de controle nos procedimentos sanitários nas instalações, e principalmente no condicionamento da carne e derivados.

Segundo Araújo e Costa (2014), todas estas condições descritas são, no mínimo, preocupantes, já que o consumo da carne em condições inadequadas pode levar a população a contrair doenças como brucelose, tuberculose, neurocisticercose, entre outras, podendo inclusive levar à morte. Nesse padrão, apresentam-se como altamente prejudiciais à saúde humana, um sério risco à sociedade e a própria atividade econômica em questão. Do ponto de vista legal, representam uma afronta ao que estabelece o artigo 196 da Constituição Federal, o qual dispõe que a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantindo isto mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos.

Sabe-se que a não realização desses procedimentos, pode-se acarretar aos usuários e magarefes sérios riscos de contaminações. Desta forma, podendo causar danos à integridade física e psicológica dos profissionais que trabalham em péssimas condições logísticas, como por exemplo, os funcionários trabalham sem fardamentos, sem luvas e sem calçados adequados, e após o término da carga horária de trabalho não tem um banheiro para os funcionários tomarem banho que esteja dentro das necessidades mínimas de higiene.

Foi possível detectar que em alguns casos os magarefes transitam nas dependências com os pés no chão, e em contato direto com carnes, derivados e outros resíduos de animais, o que levar a contaminação de toda área utilizada para o manuseio da carne.

Assim sendo, em algumas cidades vários Matadouros foram lacrados pelos órgãos competentes, como: Instituto de Defesa do Meio Ambiente (IDEMA), Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA) e Vigilância Sanitária, mas, mesmo assim, ocorrem abates clandestinos. Com isso, os prejuízos para a saúde e o meio ambiente são grandes.

O artigo tem o objetivo principal em demonstrar às dificuldades enfrentadas por usuários que utilizam das instalações existentes atualmente no Matadouro Público de Caicó, na realização dos procedimentos gerais, desde abate do animal ao manuseio da carne. Com instalações possivelmente inadequadas, pode ocorrer contaminação da carne e por consequência levar até os consumidores finais, aparentemente a falta inspeção de qualidade neste ambiente poderá levar em algum momento a um surto de doenças relacionados ao manuseio desta carne.

METODOLOGIA

A metodologia aplicada neste artigo, utilizou-se da pesquisa bibliográfica. Livros e artigos e artigos sobre a temática e entre outras fontes foram consultadas. Também foram realizadas pesquisas na internet, em sites, objetivando encontrar bibliotecas virtuais, com intuito de encontrar materiais, como exemplos, monografias, artigos e resumos, que sejam relacionados ao projeto, o Matadouro Público e a Carne de Caicó na Atualidade. Com isso, encontrar uma maior fundamentação teórica dos assuntos, e ainda, mostrar de uma forma mais clara e evidente um melhor desempenho a situação do objeto de estudo.

Desse modo, utilizamos documentos juntos aos órgãos competentes, Instituto de Defesa do Meio Ambiente (IDEMA), Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA) e Vigilância Sanitária, para saber da legalidade em relação ao funcionamento atual do Matadouro Público de Caicó, e se o mesmo tem documentos relacionados ao Termo de Ajustamento de Conduta (TAC). Ainda realizamos levantamento de campo, através de visita “in loco”, para analisar as condições atuais da área utilizada para os procedimentos do abate, e do manuseio da carne dos animais abatidos. Utilizaremos de fotografias e entrevistas com os funcionários e usuários do referido estabelecimento, com o objetivo de colher o máximo possível de informações, para com isso mostrarem a situação atual do Matadouro Público de Caicó.

“Nesse sentido, a execução de estudos empíricos *in loco* são de fundamental importância para a observação dos objetos analisados por essa ciência, sendo também muito útil no ensino de Geografia tanto no ensino superior quanto no ensino básico. Trata-se de uma ferramenta que permite verificar, confirmar ou falsear dados e informações, além de também poder fornecer novas perspectivas para aquilo que se pesquisa.” (PENA, 2019).

Trata-se de uma pesquisa de grande importância para a sociedade em geral, o qual poderá servir de base para novos estudos, que possibilitem um maior aprofundamento na análise dos princípios básicos de abate animal, as práticas desenvolvidas, as atividades laborais, e o manuseio da carne, o transporte, e ainda, o risco de contaminação à população que se apresentam como consumidores da carne produzida nas dependências do referido Matadouro.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Com base no levantamento dos dados e informações sobre o Matadouro Público do município de Caicó-RN, foi possível analisar as perspectivas das práticas desenvolvidas em relação às habilidades realizadas pelos magarefes e na utilização de seus instrumentos (facas) de trabalho, na realização da sangria, esfolagem do animal, e no manuseio da carne neste estabelecimento, e compreendemos os princípios básicos que devem ser observados para atender à qualidade ética no manejo do pré-abate dos animais, e o manuseio da carne produzida pelo referido matadouro para a população de Caicó e região.

É possível observar na figura abaixo que o piso apresenta desgaste e não é o mais adequado para corte destes animais. Além de ver “sujeira” nas paredes ao redor.

Figura 1. Restos animais diretamente no piso.



Fonte: Rodrik Kennendy Oliveira.

De acordo com a Lei 7.889, de novembro de 1889, estabelecendo as competências de cada órgão governamental no que diz respeito à fiscalização de abates de animais, segundo o tipo de comercialização a ser efetuada. Dessa forma, é notório que o Matadouro Público, apresenta características que não atendem as exigências da Legislação Ambiental, principalmente nas formas ambientais, enquanto isso todos os dias, dejetos continuam sendo jogados em piscinas e aos arredores do referido Matadouro Público sem nenhum tratamento adequado.

Para tal, não existe nenhuma fiscalização quanto à sanidade dos animais abatidos, o que gera elevado riscos de contaminação por inúmeras doenças (as temidas zoonoses), perigo para a toda a população do município e região, consumidora da carne oriunda do referido estabelecimento, tento em vista a inexistência de médico veterinário à sua disposição. De acordo com o administrador do referido estabelecimento, informando que são abatidos cerca de 300 animais bovinos, 150 animais caprinos e 50 animais suínos semanalmente. Isso demonstra a demanda de carnes que chega ao consumo da população, sem os devidos cuidados, pois, os animais estão sendo abatidos ou sacrificados, totalmente fora do padrão estabelecido pelo Ministério da Agricultura.

Logo abaixo, podemos ver na figura 2 a disposição da carne em ambiente dentro do matadouro sem nenhuma refrigeração.

Figura 2. Disposição da carne sem refrigeração.



Fonte: Rodrik Kennendy Oliveira.

Na figura 3, podemos observar o momento de alguns cortes das peças dos animais sobre bancadas metálicas, que aparentemente não foram higienizadas corretamente, ou não apresentam mais as devidas condições ideais para utilização.

Figura 3. Cortes de partes dos animais nas mesas.



Fonte: Rodrik Kennendy Oliveira.

Na figura 4, também foi detectado piso inadequado para área interna do matadouro, não contendo cerâmica e aparentemente sem o declive ideal para o escoamento dos líquidos que caem no piso.

Figura 4. Piso aparentemente não adequado.



Fonte: Rodrik Kennendy Oliveira.

A problemática existe, mas as autoridades não se manifestam a respeito de prioridade em modernizar o Matadouro Público de Caicó. Enquanto isso, a carne produzida perde sua qualidade, e

mesmo assim, continua chegando à mesa do consumidor, podendo causar sérios danos à saúde da população. Podemos relatar que uma boa parte dos animais não passa por uma fiscalização rígida, pois não existem profissionais responsáveis pelo recebimento destes animais que chegam todos os dias de vários lugares do Seridó e principalmente de outros estados brasileiros. No que se refere à vacinação e a alimentação dos animais que são abatidos no referido matadouro, é outra situação que não atende as normas legais, tendo em vista que não existe um técnico responsável para examinar os animais antes do abate.

O transporte da carne produzida no Matadouro Público de Caicó é realizado de forma irregular, sem o mínimo de cuidado higiênico-sanitário. A carne é colocada dentro de reboques e caminhonetes, que também são utilizados para transportar outras mercadorias, as quais podem transmitir doenças para as carnes pelo contato direto. Com isso, a possibilidade de contaminação da carne levada aos açougues aumenta. Ainda vale salientar, que existe a necessidade de conhecimento de onde vem o rebanho a ser abatido no Matadouro Público, pois o mesmo não apresenta exames realizados no pré-abate.

Ainda existe o caso dos dejetos lançados em piscinas sem nenhum tipo de tratamento, aonde vêm causando problemas ao lençol freático nas adjacências. Além disso, o mau cheiro é insuportável no local, provocado por acúmulo de carcaças de animais, e restos de resíduos de toda produção de dejetos que são visualizados nas proximidades.

Além das condições inadequadas de higiene para os funcionários e magarefes as instalações necessitam de adequações urgentes, como equipamentos específicos para tais procedimentos de abate e manuseio da carne no Matadouro Público de Caicó. Como por exemplo: pistola pneumática para o abate do animal, trilhos para a suspensão do animal para a realização da esfolagem, câmara fria para o condicionamento da carne, veículos adequados para o transporte da carne, mesas apropriadas para a realização da desossa do animal, e assim como outros equipamentos necessários para o manuseio adequado da carne.

Há relatos que os magarefes, não trabalham com carteira assinada. Assim, os trabalhos realizados por eles apresentam características clandestinas, ou seja, em caso de acidentes durante as atividades laborais, eles não terão nenhum respaldo junto ao INSS (Instituto Nacional do Seguro Social), isso mostra um sério problema social e trabalhista no Matadouro Público na atualidade. Assim podemos citar exemplo disso: os riscos de contaminações nas práticas desenvolvidas que comprometem à saúde dos usuários e funcionários, que se estabelecem naquele local, e ainda os

dejetos que são lançados em piscinas sem nenhum processo de tratamento, causando problemas ao lençol freático nas adjacências.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Lei nº 7889, de 23 de novembro de 1989. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L7889.htm.

FILHO, A.B.D.; SILVA, I.J.O. **Abate Humanitário: ponto de fundamentação do bem estar-animal**. Revista Nacional da Carne, V. 328, P.36-44, 2004. Acesso em: 1 out. 2019.

MARIA, R.R Característica do afluente de abatedouros. *In: Avaliação da eficácia no tratamento de efluentes de abatedouros*. P.25-64. Disponível em: <<http://www.udc.edu.br/monografia.pdf>>. Acesso em: 10 out. 2019.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Inspeção de carne bovina: padronização de instalações, técnicas e equipamentos**. Brasília: DISPOA, 2007. Disponível em: < http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/image/animal/manual_carnes.pdf> Acesso em: 10 out. 2019.

Abatedouros - leis que regulamentam a atividade. Disponível em: <<https://www.cpt.com.br/cursos-processamentodecarne-comomontar/artigos/abatedouros-leis-que-regulamentam-a-atividade>>. Acesso em 20 out. 2019.

WSPA. **Abate humanitário de bovinos** / Charli Beatriz Ludtke ... [et al.]. – Rio de Janeiro, 2012. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/boas-praticas-e-bem-estar-animal/arquivos-publicacoes-bem-estar-animal/programa-steps-2013-abate-humanitario-de-bovinos.pdf> Acesso em 20 out. 2019.

ARAÚJO, P. P. P. Araújo; COSTA, L. P. Costa. **IMPACTOS AMBIENTAIS NAS ATIVIDADES DE ABATE DE BOVINOS: UM ESTUDO NO MATADOURO PÚBLICO MUNICIPAL DE CAICÓ-RN**. Caicó, ano 2014, v. único, 2014. artigo. Disponível em: http://fcst.edu.br/site/wp-content/uploads/2015/04/artigo_matadouro_caico.pdf. Acesso em 28 out. 2019.

SILVEIRA, Camila Oliveira Silveira; SILVEIRA, Ronaldo Oliveira Silveira; ABREU, Cíntia da Cunha Abreu; RITTER, Marco Antônio Ritter. **ABATE CLANDESTINO: UM RISCO PARA SAÚDE PÚBLICA**, [s. l.], ano 2014, v. único, 2013. artigo. Disponível em: <file:///C:/Users/PMRN/Downloads/98-281-1-PB.pdf>. Acesso em 28 out. 2019.

PENA, Rodolfo F. Alves. “**A importância do trabalho de campo no estudo da Geografia**”; *Brasil Escola*. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/geografia/trabalho-de-campo-no-estudo-da-geografia.htm>. Acesso em 29 out. 2019.