



Informativo Técnico Nº03/Ano 05 – março de 2014

Preconceito com a Inspeção

**Luciano da Silveira Chaves*

A sociedade evoluída, de maneira geral, não suporta mais nenhum tipo de preconceito, seja ele racial, sexual ou social. Entretanto, no universo da inspeção de produtos de origem animal ainda há essa marca negativa que precisa ser modificada imediatamente.

As faculdades de medicina veterinária, em suas grades curriculares, possuem uma disciplina que aborda e ensina sobre inspeção de produtos de origem animal. O foco dessas disciplinas é ensinar aos alunos aquilo que está descrito na legislação vigente, assim como as últimas novidades na tecnologia e controle de qualidade. Talvez seja esse mesmo o papel das universidades, de estar sempre trazendo o de mais moderno em matéria de tecnologia.

No entanto, tenho uma visão um pouco diferente dessa realidade. Enxergo muito mais o processo de educação como mercado de trabalho para os futuros colegas de profissão e também como esses poderão melhorar a qualidade dos alimentos oferecidos à sociedade.

O preconceito começa justamente aí. Há um ditado clássico que fala que SIM (Serviço de Inspeção Municipal) significa “sem inspeção mesmo” e às vezes, na prática, até se confirma, mas precisamos entender o porquê disso. É como entrarmos num concurso sem treinamento e quererem que saibamos tudo no primeiro momento e pior, após isso, não haver mais nenhuma supervisão, capacitação, auxílio e ainda sofrer as pressões políticas, que nas prefeituras são muito grandes.

Nos serviços de inspeção estadual (SIE) e federal (SIF) ocorrem os mesmos problemas de falta de capacitação dos fiscais, quando as empresas fiscalizadas não são as que dominam o mercado.

Quem tem a responsabilidade de ajudar esses profissionais? Quem deve mostrar a esses profissionais o caminho correto a seguirem? Falar que todos devem ter controle de qualidade é a realidade? Como se ensina isso?

Esses questionamentos até o momento não tem resposta porque as universidades, CRMVs, cadeias produtivas, entre outros atores, fazem de conta que não há este problema e, também, é mais fácil jogar novamente o problema para o “coitado” do veterinário oficial da prefeitura, do estado quando sem capacitação, ou até mesmo do conveniado do MAPA. Assim, não realizando o diagnóstico do problema, o ciclo vicioso continua.

Há uma irresponsabilidade de todos nós nesse processo quando se trata de SIM, SIE e SIF (não exportador e fiscalizado por conveniados), pois o maior beneficiado ou prejudicado em todos esses casos sempre é o consumidor.

Nos municípios, se confunde o papel do fiscal do SIM com o médico veterinário da secretaria da agricultura responsável por realizar fomento, clínica, vigilância sanitária e diversas outras atividades. Ou seja, com essa gama de funções é humanamente impossível realizá-las com eficiência e qualidade. O papel do fiscal da inspeção é garantir alimento seguro para o consumidor, sem pensar nas relações pessoais existentes no município (pioradas em épocas eleitorais), tendo o máximo de impessoalidade na sua atividade.

A menos que sejamos veganos, todos nós consumimos esses mesmos produtos quando viajamos pra alguns desses municípios do interior do estado, ou mesmo na capital. Os restaurantes, hotéis e padarias compram produtos de origem animal desses estabelecimentos, ou seja, de uma maneira ou outra, consumimos os “sem inspeção mesmo”, ou os de inspeção estadual ou os de SIF não exportador.

A partir da Lei 7889/89 que instituiu os três níveis de inspeção, as empresas que possuem registro no serviço de inspeção municipal podem comercializar apenas no seu município, quem tem registro estadual, somente no Estado, e federal em todo território nacional (alguns exportadores).

O governo federal criou o SISBI e o estadual o SUSAF, que são programas que credenciam os serviços de inspeção a comercializar fora das suas jurisdições. O serviço de inspeção estadual do RS, por exemplo, tem SISBI no escopo carnes, ou seja, algumas empresas registradas na CISPOA podem comercializar seus produtos em todo o país. O mesmo ocorre com as prefeituras que possuem SISBI, onde algumas empresas SIM podem comercializar seus produtos em todo o país. Para obter o credenciamento, o MAPA faz auditoria no serviço de inspeção que solicitou o SISBI (estadual ou municipal) e se aprovado, esse poderá indicar as suas empresas.

Quanto ao SUSAF, é praticamente o mesmo processo em nível estadual para agroindústrias familiares. A SEAPA, pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) faz auditoria do serviço municipal e, caso aprovado, esse indica as empresas para o comércio estadual.

O que não é do entendimento da grande maioria da “classe” política nesse contexto é que o trabalho da SEAPA é fazer auditorias quando solicitada. A aprovação ou não da prefeitura numa auditoria é responsabilidade exclusiva do seu serviço de inspeção e da sua prefeitura. O que não pode acontecer, em hipótese alguma, é a SEAPA assumir como meta aprovar municípios no SUSAF. Isso é um equívoco. Não devemos entrar na disputa pessoal nem institucional de “quem vai ser o pai da criança”, mas sim, pensar no assunto com a técnica e a importância social que ele merece.

As auditorias de SUSAF estão nos mostrando cada vez mais que a carência dos profissionais do serviço de inspeção municipal é muito maior do que se imaginava e que as não-conformidades ocorrem, na maioria das vezes, por desconhecimento dos médicos veterinários responsáveis pela inspeção no município.

No entanto, ocorrem processos que são dignos de serem observados mais atentamente. Exemplifico, com uma auditoria de um Serviço de Inspeção Municipal realizada em um município do Estado. Esse indicava um matadouro-frigorífico para entrar no SUSAF. O parecer da auditoria foi desfavorável, de maneira geral, devido a questões técnicas. Entretanto, o trabalho que aquele estabelecimento registrado no SIM faz para a sociedade é importantíssimo. Nas segundas-feiras abatem suínos para o abastecimento das fábricas de embutidos do município, nas quintas, abatem bovinos para abastecer os supermercados do município e nas sextas, abatem bovinos ou suínos para a comunidade, ou seja, a prefeitura oferece transporte dos animais da propriedade até o frigorífico, custeia o abate e no outro dia (sábado), entrega a carne resfriada nas

comunidades em caminhão baú. Assim, não há necessidade nenhuma de ocorrer abates clandestinos no município, pois não há vendedores e nem compradores.

A meu ver, esse é o maior papel que um estabelecimento registrado no SIM pode fazer para os consumidores. O que falta são os ajustes técnicos necessários para que o serviço de inspeção desse município seja padronizado.

No ano de 2012, a CISPOA, iniciou uma capacitação de quatro colegas do serviço de inspeção municipal da região da quarta colônia de Santa Maria, que queriam aderir ao SISBI e solicitaram uma capacitação. Tal capacitação, que teve duração de duas semanas, teve o objetivo de mostrar a esses colegas como é realizado o trabalho de inspeção em estabelecimentos registrados na CISPOA.

Esse treinamento foi multiplicado para mais cinco colegas da mesma região três meses mais tarde, e logo mais de cinquenta pessoas buscaram essa capacitação. Esse projeto virou hoje, uma referência para os serviços de inspeção municipais, pois já passaram mais de oitenta colegas médicos veterinários e está sendo realizado atualmente na sede da FAMURS, que nos oferece a sala de aula e organiza as turmas. Há parcerias com o CRMV e o MAPA nas palestras, além de todo o corpo técnico da CISPOA. Os capacitados já pensam em fazer uma associação de fiscais municipais para terem mais voz junto às suas prefeituras, no que se refere às condições de trabalho.

Assim, acredito que todos nós necessitamos de uma educação sanitária no que diz respeito à inspeção estadual e municipal. Esse quadro somente vai mudar se nós sairmos da nossa zona de conforto e enfrentarmos esse problema como sendo um problema da classe veterinária e não dos outros, para que não tenhamos mais esse preconceito quando falarmos de inspeção municipal, estadual ou até mesmo federal.

*Fiscal Estadual agropecuário, Médico Veterinário, CISPOA/DDA/SEAPA

Relato de Campo – Intoxicação por Fosforado

**Reny Lopes Machado*

O presente relato refere-se a um atendimento clínico realizado pela Inspetoria de Palmares, em dezembro de 2013, em uma propriedade rural localizada em Quintão, Litoral Norte.

O proprietário procurou a Inspetoria relatando que seus animais estavam morrendo e necessitava de ajuda urgente, pois não sabia o que poderia estar causando o problema. Tratava-se de 100 vacas PP Aberdeen e Red Angus que se encontravam prenhes.

Após exame clínico concluiu-se que era um caso de intoxicação medicamentosa, provavelmente ocasionada por um produto ectoparasiticida à base do fosforado Diazinon 60%, que havia sido utilizado na pulverização dos animais horas antes.

De imediato tentou-se aplicar Sulfato de Atropina, antídoto indicado para intoxicações por fosforados, entretanto, na propriedade não havia quantidade suficiente para tratar todos os animais. Apenas seis vacas foram tratadas, na dose de 10 ml/animal, pela via intramuscular e, enquanto se esperava por mais medicamento, outras 28 vacas morreram. Após a chegada do medicamento e sua aplicação, desta vez na dose de 15 ml por animal, todos os demais animais se recuperaram. Surpreendentemente, mesmo aquelas praticamente em estado de coma, conseguiram sobreviver.

Observamos que este caso ocorreu por erro de aplicação pelo proprietário, devido ao uso de um produto vencido.

Sabendo que este produto é indicado em nossas campanhas de piolheira e também utilizado no controle da sarna ovina, fica o alerta para se observar alguns cuidados com os fosforados, pois mal utilizados podem se tornar extremamente tóxicos.

Na maior parte das formulações de inseticidas como Diazinon e Triclorfon utiliza-se a água como veículo de diluição. A estabilidade química destes produtos foi avaliada em função do pH de suas soluções aquosas e a degradação dos inseticidas em solução aquosa é grande. A degradação e transformação estrutural das moléculas dos inseticidas fosforados são mais acentuadas para o pH 10,5 e menos para o 6,0.

Os resultados das pesquisas levam à conclusão de que é importante conhecer o comportamento dos produtos em função do pH de suas soluções ou suspensões aquosas, a fim de reduzir a perda da atividade inseticida e, ainda, controlar eventuais problemas de intoxicações pelo aumento da toxicidade.

A preocupação com este caso é com a degradação do produto e que ficou evidenciada no surto que ocorreu na propriedade de Quintão. O produto estava vencido, já estava aberto, pois havia menos de 1/3 do produto no frasco. Apresentava cor marrom escura, com aspecto de açúcar queimado.

Ele sofreu hidrólise, transformando-se em um produto muito mais tóxico que o Diazinon.

Também se observou que foram utilizadas três tampinhas do produto para 20 litros de água e, após medir as tampinhas, verificou-se que cada uma teria capacidade para receber 30 ml. Então, para 20 litros de água seriam diluídos 90 ml de produto, quantidade muito maior do que a necessária.

(Nota do Editor) A hidrólise nos fosforados é comum e isto pode ser comprovado também com o Triclorfon, um fosforado muito utilizado na pecuária. Se diluído em água e não utilizado em menos de 24 horas, deve ser totalmente DESCARTADO. A mistura dele com água produz um produto (fosforado) extremamente mais tóxico e perigoso que o próprio Triclorfon. Isto é muito comum de ocorrer nas propriedades onde a sobra de calda preparada de um dia de aplicação é guardada e utilizada nos dias seguintes.

Uma preocupação que se deve ter com a utilização de fosforados é sempre ter ATROPINA na propriedade e em quantidade suficiente para medicar todos os animais. Este caso relatado acima prova esta afirmação, pois na espera da aquisição da atropina, o criador perdeu 28 vacas.

Outro fator a considerar é que qualquer fosforado, utilizado em animais com dieta rica em proteína (rações, ureia, etc.) torna-se extremamente tóxico para o fígado e pode provocar intoxicações nos animais. Isto nem sempre está alertado nas bulas.

Fotos dos animais afetados - Um simples tratamento com parasiticida pode causar estas cenas e a morte de animais.





*Médico Veterinário da Inspeção de Palmares do Sul - SEAPA

Referência Bibliográfica

R. HIRATA, B. SKORTZARU, E.S. NARCISO - Avaliação da Degradação de Inseticidas, em função do pH, Utilizando *Drosophila melanogaster* e teste de inibição enzimática - Centro de Pesquisa e Desenvolvimento de Proteção Ambiental, Instituto Biológico, Av. Cons. Rodrigues Alves, 1252, CEP 04014-002, São Paulo, SP, Brasil.

- O Informativo Técnico do DDA veicula artigos dos técnicos científicos do DDA, tanto do nível central como regional e Inspeções. Pode ser de autoria própria ou compilado.

O artigo deve vir acompanhado de bibliografia e deve ter tamanho máximo de 3.500 caracteres (sem espaços). Tabelas são consideradas como caracteres e vamos limitar a duas fotografias por artigo. Em casos de artigos curtos, porém ricos em fotografias, será aceito um número maior destas, sempre com legendas.

Os artigos podem ser enviados eletronicamente para ivo-kohek@agricultura.rs.gov.br, onde um grupo de revisores do nível central fará a avaliação, edição e dará a formatação final. Os artigos serão veiculados conforme a ordem de chegada. Artigos anteriores podem ser encontrados em:

http://www.dda.agricultura.rs.gov.br/lista/902/Informativos_T%C3%A9cnicos_DDA