



Informativo Técnico N°07/Ano 03 – julho de 2012

AVALIAÇÃO DA TEMPERATURA DOS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL EM BARREIRAS SANITÁRIAS NO RIO GRANDE DO SUL

* *Juliane W. C. Galvani*

A avaliação da temperatura interna dos produtos de origem animal resfriados e congelados faz parte das atividades de vigilância sanitária exercidas, através de barreiras sanitárias oficiais, pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do estado do Rio Grande do Sul. O presente estudo teve como objetivo avaliar a adequação da temperatura interna dos produtos de origem animal resfriados e congelados, durante o transporte, à legislação vigente. Além disso, buscou-se identificar os produtos de origem animal de maior risco epidemiológico a partir das inadequações encontradas e avaliar o grau de conhecimento dos colaboradores responsáveis pelo transporte acerca da temperatura interna dos produtos de origem animal resfriados e congelados a ser mantida durante o mesmo, visando obedecer os padrões estabelecidos em lei. A aferição da temperatura foi feita com termômetro digital penetrativo e o registro dos dados em uma planilha estruturada. Também foi elaborado um questionário para avaliação do grau de informações técnicas dos colaboradores responsáveis pelo transporte dos alimentos de origem animal. No período de fevereiro a outubro de 2011 foram acompanhadas 09 barreiras sanitárias, nas quais foram vistoriados 33 veículos com produtos de origem animal resfriados e/ou congelados e avaliados 14.949 Kg de carne de aves resfriada; 906.9 Kg de carne de aves congelada; 49.501 Kg de carne bovina resfriada; 11.051,2 Kg de embutidos diversos (mortadela, linguiça, salsicha, patê, etc.); 8.432Kg de pescados congelados e 50.655 Kg de laticínios diversos. No mesmo período, foram entrevistados 20 colaboradores responsáveis pelo transporte de produtos de origem animal resfriados e congelados. Do total de alimentos avaliados, 45.425Kg (33%) não atendiam, quanto à temperatura interna, o preconizado na legislação vigente. O maior índice de não conformidades foi evidenciado nos laticínios (72,4%), seguidos das carnes de aves congeladas (44,9%). A mistura de produtos de diferentes temperaturas no mesmo baú foi um dos problemas encontrados, decorrentes, provavelmente, da falta de orientação e conhecimento do colaborador responsável pelo transporte que, em 88% dos casos, desconhecia a temperatura correta na qual deveriam ser mantidos os alimentos de origem animal.

* Médica Veterinária da IVZ de Arroio dos Ratos – DDA/SEAPA - RS

AGROTÓXICOS CONTRABANDEADOS APREENDIDOS PELA FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA NO RIO GRANDE DO SUL EM 2011

** Rita C.A. Grasselli e Fátima M. A. Pereira*

A utilização de agrotóxicos contrabandeados pode causar sérios problemas na produção agrícola brasileira, bem como à saúde pública e ao meio ambiente, devido à geração de resíduos químicos. Este trabalho teve por objetivo fazer um breve relato da situação encontrada no Estado do Rio Grande do Sul pela fiscalização da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio (SEAPA/RS). A metodologia consiste na análise dos Autos de Infração e de Autos de Apreensão e Depósito lavrados no ano de 2011, onde foi constatada a manipulação, importação, comercialização e utilização de agrotóxicos contrabandeados. Das 345 ações de fiscalização do comércio e do uso de agrotóxicos, 14,20% resultaram em processos administrativos relacionados a contrabando. Destes, 18,38% foram para empresas que comercializam agrotóxicos e 81,62% foram para agricultores. Foram apreendidos 265,75 kg e 962 litros de agrotóxicos contrabandeados, quantidade suficiente para tratar quase 10.000 ha de lavouras. Estes agrotóxicos pertencem a 54 marcas diferentes, provenientes principalmente do Uruguai (79,63%). Neste país, somente 39 marcas de agrotóxicos necessitam de receita agrônoma para comercialização e todos os produtos apreendidos do Uruguai não se enquadram nas categorias Ia e Ib e, portanto, a compra sem receita é legal, facilitando a aquisição por compradores brasileiros. As principais classes de agrotóxicos apreendidos foram: herbicidas (59,26%), inseticidas (24,07%) e fungicidas (11,11%). Com relação aos ingredientes ativos, os principais foram: metsulfurom metílico (20,37%), imidacloprid (9,26%), clomazone (9,26%), fipronil (9,26%) e imazetapir (7,40%). No Brasil, existem 89 produtos comerciais registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento contendo estes ingredientes ativos, portanto, não se tratam de substâncias proibidas no país. No Brasil, os agrotóxicos são submetidos a rigorosos testes agrônomicos e biológicos que conferem sua eficácia e segurança, porém o mesmo não ocorre em outros países. Tal fato pode ter sérias consequências para os agricultores, devido à ineficácia dos produtos e danos à saúde humana e ao meio ambiente, devido ao perigo do uso de substâncias não-controladas pelas autoridades sanitárias brasileiras, além da destinação incorreta dos resíduos e embalagens.

** Engenheiras Agrônomas da Divisão de Defesa Sanitária Vegetal – DDA/SEAPA-RS*

LESÕES DE DOENÇAS NO ABATE DE BOVINOS NO RIO GRANDE DO SUL EM 2011

**Ana Carla M. Vidor¹; Diego V. Santos¹; Elenice Helena Domingues²*

No Rio Grande do Sul (RS), o Departamento de Defesa Agropecuária – DDA é responsável pela fiscalização de 361 agroindústrias, incluindo matadouros, frigoríficos, fábricas de laticínios e entrepostos de pescado, ovos e mel, fazendo-se presente em 190 municípios gaúchos. Em 2011 os técnicos do DDA fiscalizaram o abate de 974 mil bovinos no RS, gerando uma arrecadação de 2,6 milhões de reais em taxas de abate, ficando à frente do abate federal (43%) e do municipal (8,7%). Atualmente o DDA dispõe de um sistema informatizado para o registro das lesões de abate encontradas em todas as espécies, assim como de diversos dados da Guia de Trânsito Animal (GTA). Com base nesse sistema foi elaborado um relatório com quatro doenças de maior relevância para saúde pública e de maior ocorrência em bovinos: hidatidose, cisticercose, fasciolose e tuberculose. Nesse grupo de doenças, a análise dos dados demonstra que a fasciolose foi a causa de condenação de maior ocorrência em bovinos em 2011 (10,55%), seguida pela hidatidose (7,56%), pela cisticercose (1,51%) e pela tuberculose (0,15%). De 448 municípios que enviaram bovinos ao abate estadual, em 421 houve pelo menos um animal com lesão de fasciolose, indicando que essa doença está presente em 93,97% dos municípios que guiaram bovinos ao abate. Ainda que a sua distribuição seja ampla, 28 municípios concentraram mais da metade dos animais com lesões (52,52%), demonstrando que é um problema grave em certas regiões do RS, em especial na região sul do Estado, onde se encontram grandes áreas alagadiças. A hidatidose apresentou uma maior concentração; de 431 municípios que tiveram pelo menos um animal com lesão de hidatidose (96,20%), 20 foram responsáveis por 50,61% dos bovinos abatidos, estando a maioria localizados na região sudoeste, caracterizada por grandes propriedades de gado de corte. A cisticercose e a tuberculose foram as que apresentaram as maiores concentrações por município. As porcentagens de municípios que responderam por 50% de bovinos com pelo menos uma lesão da doença foram 7,37% (33) e 4,69% (21), respectivamente. A ocorrência e a distribuição de lesões em frigoríficos são indicativos fundamentais que orientam as ações de controle e de prevenção em saúde animal, sendo uma ferramenta prioritária para o Serviço Veterinário Oficial.

**¹ Médicos Veterinários; ² Escrituraria – DDA/SEAPA - RS*

*- O Informativo Técnico do DDA veiculará artigos dos técnicos científicos do DDA, tanto do nível central como regional e IVZs. 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.*