

ABATE CLANDESTINO: UM RISCO PARA SAÚDE PÚBLICA¹

Camila Oliveira Silveira², Ronaldo Oliveira Silveira³,
Cíntia da Cunha Abreu³, Marco Antônio Ritter⁴

Resumo: *Líder em exportações e dono do segundo maior rebanho mundial, o Brasil se destaca no mercado de produtos cárneos, porém, ainda sofre com os problemas referentes à clandestinidade no abate de bovinos. Esta prática é comum a estabelecimentos que abatem animais sem fiscalização sanitária e/ou empresas que não contribuem com o fisco, colaborado, dessa forma com a atividade ilícita considerada crime contra as relações de consumo. O produto oriundo dessa forma de abate não passa por qualquer tipo de fiscalização e pode ser causa de diversas doenças graves como a tuberculose e a cisticercose, além de envolver problemas ambientais e fiscais. A elevada carga tributária imposta aos abatedouros, além de toda a estrutura preconizada, são as principais causas da perpetuação desses atos. Para mudar essa realidade, cabe às autoridades investirem mais em fiscalização, além de fornecerem subsídios aos donos de frigoríficos para que a prática seja erradicada. Cabe à população fazer sua parte, procurando saber a origem do produto que se está sendo comprado e denunciar os locais de abate clandestino e estabelecimentos comerciais que fazem a venda.*

Palavras-chave: *Abate, bovinos, clandestino, doenças, fiscalização*

Introdução

O Brasil é detentor do segundo maior rebanho efetivo do mundo, com cerca de 200 milhões de cabeças.

Desde 2004, assumiu a liderança nas exportações, com um quinto da carne comercializada internacionalmente e vendas em mais de 180 países

¹Trabalho de revisão de literatura.

²Pós-Graduanda do curso de Medicina Veterinária- Universidade Federal de Viçosa, Viçosa – MG. E-mail: camilaosilveira@hotmail.com

³Graduandos do Curso de Medicina Veterinária – UNIVIÇOSA, Viçosa – MG. E-mail: ronaldo_silveira1@hotmail.com;cintiac.abreu@hotmail.com

⁴Professor do curso de Medicina Veterinária- FACISA/UNIVIÇOSA, Viçosa – MG. E-mail: marcoantonioritter@yahoo.com.br.

(MAPA, 2013). Mesmo apresentando números incríveis referentes à produção de produtos cárneos, o país sofre com a clandestinidade no abate de bovinos, pois, de acordo com Rouquayrol e Almeida Filho (2003), a maior parte dos municípios brasileiros não desenvolve ações de inspeção dos produtos de origem animal, nem dispõe de condições adequadas de abate.

A clandestinidade é definida por duas condições: a não fiscalização pelo serviço de inspeção sanitária e a sonegação fiscal, que muitas vezes ocorrem simultaneamente. Há diversos custos derivados do abate clandestino, que ultrapassam o não recolhimento de impostos e a concorrência predatória sobre as empresas que operam legalmente. A ingestão de carne contaminada é causa de diversas doenças, com custos diretos aos sistemas de saúde e indiretos à capacidade de trabalho. Por isso, há esforços diversos para a elaboração de normas e portarias, que têm entre os seus objetivos os de inibir e eventualmente extinguir o abate ilegal. Mesmo diante desses esforços, o subsistema de abate clandestino mantém-se competitivo (BÁNKUTI e AZEVEDO, 2001).

Objetivou-se, com esse trabalho, levantar dados sobre a clandestinidade no mercado de carne bovina e justifica-se a publicação deste por entender que o meio acadêmico não pode se omitir perante os grandes prejuízos que este mercado traz à população de forma geral.

Revisão de Literatura

Dentro do cenário da bovinocultura, o Brasil possui situação privilegiada, apresentando-se como detentor do maior rebanho comercial do mundo e possuidor de todas as condições para o setor da indústria de carne e derivados alcançar uma maior participação no mercado internacional (ALVES, 2001). O Sistema Agroindustrial (SAG) da carne bovina divide-se em dois subsistemas, distintos em produtos, tecnologia e estruturas empregadas. O primeiro é formado pelas chamadas carnes “especiais”, onde a segurança, padronização, qualidades intrínsecas ao produto e diversos outros atributos são privilegiados, visando atender a uma pequena parcela do mercado nacional de carnes, atualmente representado por 4% do consumo. O segundo, a partir deste momento denominado de mercado de carne *commodity*, onde o principal fator de competitividade deixa de ser a segurança ou atributos do produto, dando lugar ao preço (SILVA & BATALHA, 2000).

A carne *commodity* é representada por um produto com baixo valor agregado e sem diferenciação, o que tem condicionado os agentes da cadeia produtiva a competir exclusivamente em preço. Isto tem como consequência um produto que chega ao consumidor com baixa qualidade, oriundo de um processo produtivo com inúmeros pontos de falha de controle nos diversos elos. Para ilustrar a situação vale dizer que se estima que 40 a 50% do total de abates de bovinos seja realizado de forma clandestina. Mesmo sem garantias de segurança esse produto chega à ponta final do consumo, e naturalmente estabelece uma concorrência desleal com o produto fiscalizado (FERREIRA e BARCELLOS, 2001).

De acordo com a Lei Federal nº 8.137/90, o abate clandestino é uma atividade ilícita considerada crime contra as relações de consumo. Ao considerarmos os abates clandestinos, englobamos empresas que abatem animais sem fiscalização sanitária e/ou empresas que não contribuem com o fisco. Além dos prejuízos e riscos ao setor produtivo, esse mercado traz maus-tratos aos animais como outra triste realidade, sendo esses abatidos sem fiscalização, procedimentos técnicos e as mínimas condições de higiene (SOBCZAK, 2011). Grande parte dos agentes atuantes no SAG da carne bovina atribui o problema da clandestinidade à elevada carga tributária incidente no setor e à baixa eficiência na aplicação das leis (BÁNKUTI e AZEVEDO, 2001). Este mercado torna-se importante, pois os alimentos de origem animal consumidos pelo homem podem ser contaminados por micro-organismos patogênicos durante qualquer uma das etapas de produção, manipulação, armazenamento, distribuição e transporte, ressaltando que, além do risco atribuído ao processo de industrialização, as precárias condições físicas dos locais de abate dos animais e a falta de fiscalização da comercialização dos produtos podem afetar ainda mais a qualidade desses alimentos (SILVA, 1999).

Segundo o MAPA, em média, 0,65% dos bovinos abatidos em estabelecimentos com Serviço de Inspeção Federal, SIF, (aproximadamente 192 mil animais/ano), são desclassificados para o consumo humano direto, devido à ocorrência de diversas lesões ou doenças identificadas durante a inspeção oficial de abate (SOBCZAK, 2011).

Quando um produto de origem animal não é fiscalizado, mesmo que

não ofereça suspeitas de anormalidade, a população consumidora é exposta a diversos riscos à saúde. O consumo de carne ou subprodutos contaminados pode ser a causa de diversas doenças graves, como: tuberculose, cisticercose, carbúnculo hemático, listeriose, estreptococose, toxoplasmose, mormo, yersinose, intoxicações estafilocócicas e alimentares, salmoneloses, entre outras. Essas doenças só podem ser devidamente identificadas mediante a inspeção *ante-mortem e post-mortem* às quais os animais são submetidos no matadouro legalizado, procedimento que não ocorre em abates clandestinos (COSTA et al., 2011). Além dos riscos de veiculação de doenças transmissíveis por alimentos (DTA's), há risco de outros agravos relacionados com resíduos tóxicos, fármacos, anabolizantes e hormônios nos alimentos que não são detectados nas inspeções e análises comuns (QUEIROZ et al., 2009).

Além da questão sanitária, o abate clandestino envolve ainda a questão ambiental, pois geralmente é realizado em locais próximos a rios ou córregos para facilitar a captação de água. Todavia, sangue e restos de animais acabam sendo despejados nessas águas ou ainda consumidos por animais próximos ao ponto de abate, aumentando o risco de disseminação de doenças (COSTA et al., 2011). Esse mercado traz ainda problemas fiscais devido ao não recolhimento de impostos e incentivo ao emprego informal. A concorrência desleal entre empresas formais e informais também é um sério problema para o estado e empresas legalizadas (SOBCZAK, 2011).

A literatura levanta algumas possíveis causas para a perpetuidade do abate clandestino. Os mais citados são: a elevada carga tributária, fiscalização deficiente dos órgãos de inspeção sanitária e a tradição de comercialização de carnes em açougues de bairro e pequenos supermercados, em que a fiscalização é mais complexa e o consumo é mais sensível à variação de preços (SILVA & BATALHA, 2000).

Para mudar essa realidade, entidades ligadas ao setor, com o apoio do poder público, têm debatido e buscado medidas para abolir esta prática medieval. Batalha que conta com a participação de entidades protetoras dos animais, que há muito tempo tem lutado contra a clandestinidade e em favor do abate humanitário, técnica que tem se tornado uma exigência mundial, inclusive, dos países importadores da carne brasileira (SOBCZAK, 2011).

Considerações Finais

Visto que o abate clandestino ainda é um problema presente em nosso país, cabe à população procurar saber a origem dos produtos comprados e denunciar os locais que realizam essa prática, assim como os comércios que disponibilizam os produtos para venda. As autoridades devem investir em fiscalização e procurar dar subsídios para que os donos de frigoríficos possam se adequar às normas impostas fazendo com que essa prática diminua, já que ela se configura como um problema social.

Referências Bibliográficas

ALVES, D.A. As dificuldades na inspeção de frigoríficos brasileiros no mercado internacional: Um estudo sobre a comercialização da carne bovina in natura. **Revista Nacional da Carne**, v.25, n.291, p.96-114, 2001.

BÁNKUTIL, F.I.; AZEVEDO, P.F. **Na Clandestinidade**: o mercado informal de carne bovina, 2001. Disponível em <http://www.fearp.usp.br/egna/resumos/AzevedoFurquim.pdf>. Acesso em: 23 set. 2013.

COSTA, P.C., RODRIGUES, P.R., GURGEL, M.P.L. et al. ABATE CLANDESTINO – RISCOS E CONSEQUÊNCIAS. In: **X SECOMV**. UFES, Alegre, Espírito Santo, 2011.

FERREIRA, G. C.; BARCELLOS, M. D. Desenvolvimento de marca em carne bovina: um caminho para a diferenciação. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE ECONOMIA E GESTÃO DE NEGÓCIOS AGROALIMENTARES, III., 2001. Ribeirão Preto. **Anais EGNA**, 2001. CD-ROM.

MAPA – **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**, 2013. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/animal/especies/bovinos-e-bubalinos>. Acesso em: 20 set. 2013.

ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. de. **Epidemiologia e saúde**. 6.ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2003. 708p.

SILVA, J.A. As novas perspectivas para o controle sanitário dos alimentos. **Higiene Alimentar**, v.13, n.65,.19-25. 1999.

SILVA, C.A.; BATALHA, M. **Estudo sobre a eficiência econômica e competitividade da cadeia agroindustrial da pecuária de corte no Brasil / IEL, CNA e SEBRAE**. Brasília: IEL, 2000.

SOBCZAK, A. Carne Ilegal: Governo, produtores e entidades protetoras dos animais se unem contra o abate clandestino no país. **Revista Panorama Rural**. Edição nº 149. 2011. Disponível em: www.panoramarural.com.br/noticia.aspx?id=2521&edic=149. Acesso em: 22 set. 2013.