

ATUAÇÃO DAS BARREIRAS SANITÁRIAS NO LITORAL DO RIO GRANDE DO SUL

COELHO, F.J.O.¹ ; SILVA, D. T.*² ; TIMM, C. D.²

INTRODUÇÃO

A Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA) é o órgão da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Rio Grande do Sul (SEAPPA), que realiza inspeção sanitária em estabelecimentos alimentares garantindo a qualidade dos produtos de origem animal comercializados dentro do estado. A SEAPPA também desenvolve ações de fiscalização no trânsito de alimentos de origem animal, com o objetivo de averiguar se as condições sanitárias das unidades fabris e se os produtos estão em conformidade com os regulamentos legais e, portanto, não acarretam riscos à saúde da população que deles se utilizam (RIO GRANDE DO SUL, 2008). Barreiras sanitárias são realizadas para verificar se os alimentos transportados estão sendo corretamente acondicionados, embalados, identificados e mantidos em temperatura adequada, conforme as exigências da legislação. As oscilações na temperatura dos alimentos permitem a proliferação de microorganismos podendo levar ao surgimento de surtos de doenças transmitidas por alimentos.

Quando ocorrem irregularidades sanitárias, são tomadas medidas legais pertinentes para prevenir possíveis danos à saúde da população, impedindo a circulação do produto e/ou interrompendo seu processo de fabricação.

O objetivo deste trabalho foi fazer o levantamento dos tipos de infrações observadas durante o transporte de produtos de origem animal na região litorânea do Rio Grande do Sul.

MATERIAL E MÉTODOS

Barreiras sanitárias foram realizadas no litoral sul e litoral norte do estado do Rio Grande do Sul. Foram 15 dias de fiscalização e controle no trânsito, realizados por equipes compostas por dois veterinários e dois técnicos agrícolas. A operação foi realizada em duas etapas: a primeira de 1º a 15 de Fevereiro de 2007, quando foram realizadas 24 barreiras, e a segunda no período de 16 a 31 de Janeiro de 2008, com 23 barreiras.

As barreiras foram realizadas em conjunto com a brigada militar e polícias rodoviária estadual e federal.

A abordagem foi realizada em veículos do tipo caminhões baú, frigoríficos e caminhonetes fechadas. As notas fiscais foram requeridas apenas para o cálculo de quantidade de produtos que estavam sendo transportados.

Caso fossem produtos de origem animal, era abordado o compartimento de carga e aferida a temperatura com termômetro digital. Além da temperatura, foram observados acondicionamento, higiene, carimbos e embalagens

1 - Secretaria da Agricultura Pecuária e Agronegócio do Rio Grande do Sul.

2 - Laboratório de Inspeção de Leite e Derivados da Universidade Federal de Pelotas.

Universidade Federal de Pelotas – UFPel. Faculdade de Veterinária. Inspeção de Leite e Derivados. Campus Universitário, pr. 34, Pelotas - RS, CEP 96010-900. Fone: (53) 3275-7216

E-mail: inspleit@ufpel.tche.br Web: www.ufpel.tche.br/veterinaria/inspleite

dos produtos. Caso houvesse alguma irregularidade, o procedimento era: notificação, apreensão ou inutilização dos produtos, conforme a legislação em vigor (BRASIL, 1989; BRASIL, 1990; BRASIL, 1996a; BRASIL, 1996b; BRASIL, 1997; BRASIL, 1998; RIO GRANDE DO SUL, 1999). Os limites de temperatura estabelecidos pelas normas brasileiras estão demonstrados na tabela 1.

Os veículos com a carga apreendida eram lacrados e enviados novamente ao estabelecimento de origem. Neste caso, era avisada a coordenação regional e esta repassava as informações ao Veterinário do CISPOA responsável pela inspeção daquele estabelecimento de que havia uma carga irregular e que estava retornando ao estabelecimento. O destino dos produtos variou de acordo com as infrações.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram abordados 264 e 258 veículos, na primeira e segunda ações, respectivamente.

Os produtos de origem animal vistoriados estão demonstrados tabela 2. Nas tabelas 3 e 4 estão indicados os motivos das infrações por produto observados durante as barreiras de 2007 e 2008, respectivamente.

Na tabela 5 é apresentado um comparativo entre os resultados encontrados nas barreiras realizadas nos dois anos.

Tabela 1. Limites de temperatura estabelecidos pela legislação.

Produto	Temperatura (°C)	Procedimento
Carne de frango	até 5	liberação
	de 5 a 10	notificação
	acima de 10	inutilização
Carne bovina, ovina e suína	até 7	liberação
	de 7 a 10	notificação
	acima de 10	apreensão
Bebida láctea e iogurte	até 10	liberação
	de 10 a 15	notificação
	acima de 15	inutilização
Leite pasteurizado	até 10	liberação
	de 10 a 15	apreensão
	acima de 15	inutilização
Margarina	até 16	liberação
	de 16 a 20	notificação
	acima de 20	inutilização
Queijo	até 12	liberação
	de 12 a 15	notificação
	acima de 15	inutilização
Requeijão	até 10	liberação
	de 10 a 13	notificação
	acima de 13	inutilização
Embutidos	conforme estipulado na embalagem	liberação
	5 acima	notificação
	mais de 5 acima	inutilização

Tabela 2. Discriminação dos produtos vistoriados nas barreiras sanitárias.

Produtos vistoriados	Quantidade/2007 (kg/L)	Quantidade/ 2008 (kg/L)
Carne frango	6.290	40.595
Carne bovina	43.254	9.453
Carne suína	1.039	4.501
Carne ovina	544	713
Bebida láctea	1.700	8.383
logurte	2.130	12.025
Leite pasteurizado	1.330	8.318
Leite UHT	3.380	26.776
Manteiga	-	2.743
Margarina	200	2.722
Creme de leite	250	212
Sorvete	1.000	-
Queijo	272	14.823
Requeijão	-	583
Ovos	-	192
Charque	-	50
Embutidos	2.488	19.598
Peixe fresco	40	32.070
TOTAL	63.917	183.757

Tabela 3. Infrações observadas nas barreiras em 2007.

Produto	Quantidade		Motivo	Procedimento
	kg/L	%		
Carne de frango	1.469	23,3	Temperatura inadequada	Notificação
Carne bovina	9.668	22,3	Temperatura inadequada	Notificação
Carne bovina	4.550	10,5	Ausência de etiqueta lacre	Notificação
Carne bovina	630	1,4	Temperatura inadequada	Apreensão
Carne suína	200	19,2	Ausência de etiqueta lacre	Notificação
Carne suína	100	9,6	Temperatura inadequada	Apreensão
Carne ovina	39	7,2	Temperatura inadequada	Notificação
Bebida láctea	400	23,5	Temperatura inadequada	Notificação
logurte	1.310	61,5	Temperatura inadequada	Notificação
Leite pasteurizado	60	4,5	Temperatura inadequada	Inutilização
Embutidos	390	15,7	Temperatura inadequada	Notificação

Tabela 4. Infrações observadas nas barreiras em 2008.

Produto	Quantidade		Motivo	Procedimento
	kg/L	%		
Carne de frango	2.750	6,8	Temperatura inadequada	Notificação
Carne bovina	400	4,2	Mal acondicionamento	Notificação
Carne suína	150	3,3	Temperatura inadequada	Notificação
Carne suína	150	3,3	Temperatura inadequada	Apreensão
Carne ovina	630	88,3	Temperatura inadequada	Apreensão
Bebida láctea	930	11,1	Temperatura inadequada	Notificação
Bebida láctea	10	0,1	Temperatura inadequada	Inutilização
logurte	90	0,7	Temperatura inadequada	Notificação
logurte	500	4,1	Temperatura inadequada	Inutilização
Margarina	1.924	70,7	Temperatura inadequada	Notificação
Queijo	23	0,1	Temperatura inadequada	Inutilização
Queijo	1.080	7,3	Temperatura inadequada	Notificação
Embutidos	2.458	12,5	Temperatura inadequada	Notificação
Embutidos	250	1,3	Mal acondicionamento	Notificação
Embutidos	646	3,3	Temperatura inadequada	Inutilização
Embutidos	150	0,8	Temperatura inadequada	Apreensão

Tabela 5. Comparativo entre as duas barreiras realizadas.

Ano	Produtos vistoriados (kg/L)	Produtos com irregularidades (kg/L)	Percentual de irregularidades (%)
2007	63.917	24.486	38,3
2008	183.757	12.289	6,7
Total	247.674	36.775	14,8

Foi observado que a maioria das infrações ocorreu porque os alimentos estavam sendo transportados com temperatura inadequada, isso pode favorecer o crescimento de microorganismos patogênicos. Os microorganismos necessitam de condições favoráveis para se multiplicar, representadas por múltiplos fatores, entre eles a temperatura. Portanto, durante o transporte, é fundamental a manutenção dos alimentos em baixas temperaturas para inibir a proliferação microbiana e minimizar as reações químicas que causam a deterioração dos alimentos (GERMANO & GERMANO, 2003).

Nos dois anos, foi verificado grande número de irregularidades no transporte de carnes de frango, devido à temperatura inadequada. Tornando-se assim um perigo para o consumo, pois a carne de aves é freqüentemente citada como veículo de transmissão de surtos de doenças alimentares. A prevalência de *Salmonella* em carcaças de frango é elevada (COSTA et al., 1996; REZENDE et al., 2005; RIBEIRO et al., 2007; SANTOS et al., 2000), embora essas bactérias sejam encontradas em pequeno número (< 100 UFC/carcaça de ave), caso haja uma elevação da temperatura ocorre, como conseqüência, uma intensa multiplicação.

Outro tipo de infração observada foi o acondicionamento inadequado dos alimentos, o que pode levar a contaminação dos produtos e o possível aparecimento de surtos de doenças de origem alimentar. No Rio Grande do Sul, ocorreram 99 surtos de doenças transmitidas por alimentos em 2000, que foram ocasionados por *Salmonella*. Os principais alimentos envolvidos foram ovos e carne de frango. A salmonelose tem sido a doença de origem alimentar de maior ocorrência no estado (RIO GRANDE DO SUL, 2001).

Comparando os dois anos em que as barreiras foram realizadas, observa-se que em 2008 houve uma significativa redução no percentual de irregularidades. Pode-se verificar também que o número de produtos vistoriados foi muito maior em 2008, tal fato pode ser decorrente da maior intensificação e rigor na fiscalização do transporte de produtos alimentícios.

CONCLUSÃO

O transporte de alimentos fora dos limites de temperatura estabelecidos pela legislação foi o principal motivo das infrações encontradas. Essa situação permite a proliferação microbiana e o possível surgimento de surtos de doenças alimentares.

É de grande importância que os alimentos sejam bem embalados e acondicionados durante o transporte, assim irá diminuir a ocorrência de infrações, evitando a contaminação e a inutilização de alimentos.

As barreiras sanitárias são uma medida de controle no trânsito de alimentos garantindo que sejam transportados corretamente, mantendo sua qualidade microbiológica. Portanto, a fiscalização no transporte e comercialização de produtos de origem animal deve ser rigorosa para garantir a qualidade dos alimentos, minimizando os riscos à saúde do consumidor.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Lei n. 7889, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**, Brasília, Seção 1, p. 21529, 24 nov. 1989.

_____. Lei n. 8.078 de 11 de setembro de 1990. Estabelece o Código de Defesa do Consumidor. **Diário Oficial da União**, Brasília, 12 set. 1990.

_____. Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Estabelece a temperatura para comercialização de carnes e miúdos. Portaria n. 304, de 22 de abril de 1996. **Diário Oficial da União**, Brasília, Seção 1, p. 6856, 23 abr. 1996a.

_____. Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. Portaria n. 146, de 07 de março de 1996. **Diário Oficial da União**, Brasília, Seção 1, p. 3977-3986, 11 mar. 1996b.

_____. Decreto n. 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelos decretos n. 1.255, de 25 de junho 1962, n. 1.236, de 02 de setembro de 1994, n. 1.812, de 08 de fevereiro de 1996 e n. 2.244, de 04 de junho 1997. Aprova o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. **Diário Oficial da União**, Brasília, Seção 1, p. 11555-11558, 05 jun. 1997.

_____. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves. Portaria n. 210, de 10 novembro de 1998. **Diário Oficial da União**, Brasília, Seção 1, p. 226, 26 nov. 1998.

COSTA, F.N.; ROSSI JÚNIOR, O. D.; NADER FILHO, A.; TAVECHIO, A.T. Sorovares de *Salmonella* isolados de carcaças e cortes de frango obtidos na indústria e no comércio de Jaboticabal, Estado de São Paulo. **Revista Brasileira de Ciências Veterinárias**, v.4, n.3, p. 97-100, 1996.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2003. p. 629.

REZENDE, C.S.M.; MESQUITA, A.J.; ANDRADE, M.A.; LINHARES, G.F.C.; MESQUITA, A.Q.; MINAFRA, C.S. Sorovares de *Salmonella* isolados de carcaças de frangos de corte abatidos no estado de Goiás, Brasil, e perfil de resistência a antimicrobianos. **Revista Portuguesa de Ciências Veterinárias**, v.100, n. 555-556, p. 199-203, 2005.

RIBEIRO, A.R.; KELLERMANN, A.; SANTOS, L.R.; BESSA, M.C.; NASCIMENTO, V.P. *Salmonella* spp. In a raw broiler parts: occurrence, antimicrobial resistance profile and phage typing of the *Salmonella* enteritidis isolates. **Brazilian journal of Microbiology**, v. 38, p. 296-299, 2007.

RIO GRANDE DO SUL. Decreto n. 39.688, de 30 de agosto de 1999. Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal. **Diário Oficial Eletrônico**, Rio Grande do Sul, 31 ago. 1999.

_____. Secretaria Estadual da Saúde. Divisão de Vigilância Sanitária. **Relatórios Anuais de DTA**. Série histórica. Não paginada. 2001.

_____. **Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal**. Disponível em: <http://www.saa.rs.gov/portal/html/frameset_servico.htm>. Acesso em: 25 jul. 2008.

SANTOS, D.M.S.; BERCHIERI JUNIOR, A.; FERNANDES, S.A.; TAVECHIO, A.T.; AMARAL, L.A. *Salmonella* em carcaças de frango congeladas. **Pesquisa Veterinária Brasileira**, v. 20, n. 1, 2000.