

● Perícia em estabelecimentos de abate

● Expert examination of abattoirs

Valdecir Vargas Castilho – CRMV-SP nº 1891

Médico Veterinário
Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

Escritório de Defesa
Agropecuária
Rua Santa Helena nº 436
CEP: 17513-000
Marília – São Paulo
Fone: (0**14) 433-3658

RESUMO

O presente artigo tem por finalidade dar ao médico veterinário uma linha de raciocínio lógico que possibilite a elaboração de laudos periciais em estabelecimentos de abate, uma vez que, em razão de imposição do Código de Defesa do Consumidor, as Promotorias de Justiça têm requisitado perícias em matadouros municipais, com vistas a erradicação do abate clandestino ou que estejam fora dos padrões técnicos recomendados. Não existe norma legal padronizando este tipo de conduta, daí a necessidade de se abordar o assunto de maneira detalhada e objetiva com a inclusão de um modelo de laudo (situação real), que serviu para a interdição do matadouro do Município em questão.

Palavras-chave: Medicina Veterinária Legal, perícia em Medicina Veterinária, abatedouros.

Introdução

A Constituição Federal do Brasil de 1.988, elaborada sob a égide do retorno ao Estado de Direito, introduziu, em seu texto, novos conceitos e princípios que mudaram paradigmas de várias décadas.

Entre esses princípios está a defesa do consumidor, fundamentada na valorização do trabalho humano, na livre iniciativa, na existência digna e nos ditames da justiça social (Artigo 170, Inciso V).

Com efeito, o Congresso Nacional decretou e o Presidente da República sancionou a lei nº 8.078 em 11 de novembro de 1.990 *que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências*.

Essa lei, na seção que trata da proteção da saúde e segurança, em seu artigo 8º, preceitua que *os produtos e serviços colocados no mercado de consumo não acarretarão riscos à saúde ou segurança dos consumidores, exceto os considerados normais e previsíveis em decorrência de sua natureza e fruição, obrigando-se os fornecedores, em qualquer hipótese, a dar informações necessárias e adequadas a seu respeito*.

Por determinação constitucional, cabe ao Ministério Público a defesa dos interesses sociais fiscalizando o cumprimento à legislação.

Em razão desse imperativo e outros expedientes legais, os Promotores de Justiça dos Estados e Procura-

dores da República têm requisitado aos médicos veterinários a realização de perícias em matadouros municipais e particulares, alvos de freqüentes denúncias de irregularidades.

Para que os profissionais possam elaborar laudos que tenham serventia à autoridade requerente, abordamos este assunto de forma objetiva.

Aspectos legais

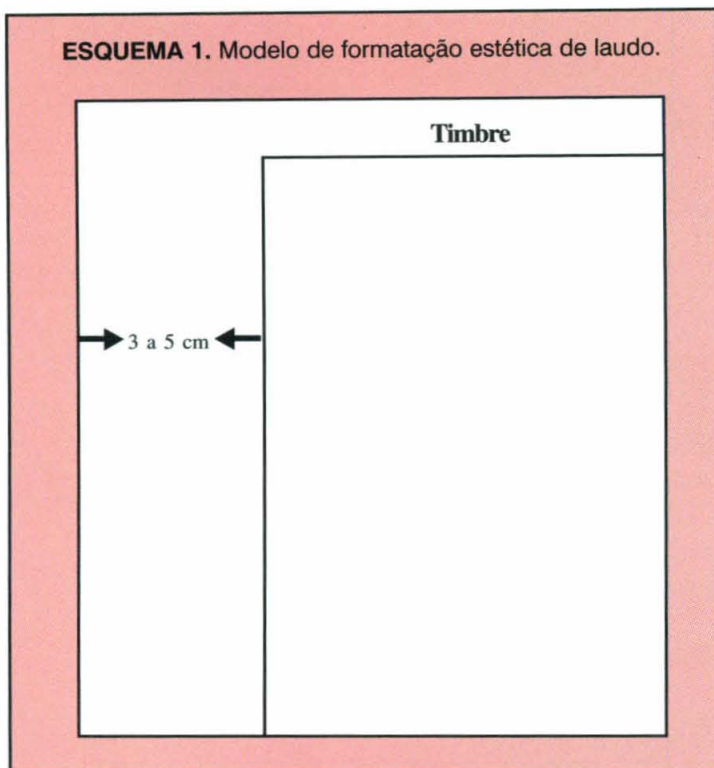
A legislação que disciplina o funcionamento dos matadouros no Estado de São Paulo é a Lei Federal nº 1283 de 18 de dezembro de 1950, regulamentada pelo Decreto nº 30.691 de 20 de março de 1.952, a Lei Estadual nº 8.208 de 30 de dezembro de 1.992, regulamentada pelo Decreto nº 36.964 de 23 de junho de 1.993 e a Lei Estadual nº 7.705 de 19 de fevereiro de 1.992, regulamentada pelo Decreto nº 39.972 de 17 fevereiro de 1.995.

Cada Município deve ter a sua regulamentação para o funcionamento dos matadouros, porém não pode essa regulamentação contrariar os dispositivos das leis maiores.

Em rigor, a base legal é o Decreto nº 30.691, conhecido como RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal).

A fiscalização é exercida em três níveis disciplinados pela Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989, e o registro no Conselho Regional de Medicina Ve-

ESQUEMA 1. Modelo de formatação estética de laudo.



terinária, é determinado pela Lei Federal nº 5.517 de 23 de outubro de 1968.

A competência para o Ministério Público requisitar as perícias é dada pela Lei Federal nº 8.625 de 12 de fevereiro de 1.993, pela Lei Complementar Federal nº 75 de 2 de maio de 1.993 e pela Lei Complementar Estadual nº 734 de 26 de novembro de 1.993, que dispõem sobre a instituição e organização do Ministério Público da União e do Estado de São Paulo.

Todavia, ao requisitar as perícias, os Promotores de Justiça e Procuradores da República estão fundamentando tal requisição na Lei Federal nº 7.347 de 24 de junho de 1.985, que *“disciplina a ação civil pública por danos causados ao meio ambiente, ao consumidor, a bens e direitos de valor artístico, estético, histórico, turístico e paisagístico, e dá outras providências”*.

Essa lei, no artigo 8º, § 1º, determina que *o Ministério Público poderá instaurar, sob sua presidência, inquérito policial ou requisitar de qualquer organismo público ou particular, informações, exames ou perícias no prazo que assinalar, o qual não poderá ser inferior a 10 dias.*

O exame pericial

É requisito básico para a elaboração de um laudo “prestável” que o exame pericial seja bem feito.

A técnica da perícia no estabelecimento de abate consiste na detalhada observação de todos os fatos que

possam auxiliar na confecção do laudo, sejam eles materiais ou não, e do conhecimento da legislação que disciplina a matéria. É necessário ser diligente e examinar minuciosamente aquilo que se deseja informar. Para tanto, é fundamental que se tenha uma noção clara do que está sendo examinado.

Um dos meios auxiliares de maior eficiência na perícia é a fotografia, cuja imagem reveladora pode informar mais que muitas palavras ou frases.

Estando o laudo ilustrado com fotografias, estas deverão descrever, no seu rodapé, as informações para as quais se deseja chamar a atenção ou serão grifadas, com uma seta, no detalhe de interesse.

O laudo

O laudo é o resultado do trabalho pericial e nele devem estar consignadas todas as informações observadas no exame, de maneira clara e objetiva, com conclusões que permitam a um leigo entender, sem ambigüidades, o que o perito concluiu.

Constitui-se num documento que se refere a fato pretérito, isto é, a elaboração do laudo é feita após o exame pericial.

Não existe uma legislação padronizando a sua confecção, porém há um formalismo que deve ser obedecido na sua apresentação. Deve conter uma introdução com identificação do objeto periciando, no caso o matadouro municipal, e a identificação do perito. A seguir, serão descritas e discutidas todas as seções de forma pormenorizada e esquematizada de cada etapa da perícia e as conclusões. Não se cuida, aqui, da apresentação de um simples relatório.

Por se tratar de documento processual oficial, há, ainda, que se observar os prazos estabelecidos pela autoridade para o seu encaminhamento.

A estética de apresentação do laudo também é importante. Deve-se deixar 03 a 05 cm de margem à esquerda para facilitar seu arquivamento, sendo irrelevante a margem à direita (esquema 1). Atualmente tem-se apresentado a redação dos laudos em parágrafos reduzidos, de modo a permitir uma leitura mais “agradável e interessante”.

O que deve ser consignado

Para facilitar a descrição dos fatos observados, o perito levará em conta as condições higiênicas e tecnológicas das instalações e equipamentos, e condições sanitárias de abate.

Consideram-se, para fins de descrição no laudo, os seguintes conceitos:

• Instalações:

constituem-se o complexo da construção civil; sala de matança; currais e anexos; conjunto sanitário; conjunto hidráulico; sistemas de água, esgoto, vapor e eletricidade.

• Equipamentos:

são maquinários; plataformas; trilhagens; mesas; utensílios; chutes e apetrechos dos trabalhos de matança.

A maioria dos matadouros objeto de exame pericial não apresenta as mínimas condições de funcionamento. Mas, é imperativo que se registrem quais são estas condições e porquê.

Os trabalhos periciais iniciam-se pela área externa, consignando-se:

1. Delimitação da área

Descrever se está delimitada por alambrado, muro ou cerca viva que impeçam a entrada e saída de animais ou de pessoas estranhas à atividade.

Um estabelecimento devassado estará à mercê de maiores possibilidades de contaminações.

2. Pavimentação do pátio

Informar a existência ou não de pavimentação, pedriscos ou concretagem que visem evitar emanações de poeira, fuligem ou objetos que possam comprometer a higiene da sala de matança.

A movimentação de pessoas e veículos no embarque e desembarque de produtos e de animais é fator de risco à contaminação.

3. Contaminação ambiental

Neste caso, além da distância de fontes produtoras de odores, deve-se informar se os dejetos não estão contaminando nascentes, córregos ou mananciais.

Os odores aqui referidos não são necessariamente desagradáveis. Uma fábrica de perfumes pode exalar cheiros que podem impregnar a matéria-prima resultante do abate.

Observar também a presença de vetores ou roedores nas circunvizinhanças.

4. Condição dos currais e anexos

Os currais serão descritos, detalhando-se os bebedouros, para cumprimento da dieta hídrica; as plataformas para a efetiva inspeção *ante mortem*; os tipos de

cercas com vistas a proeminências porventura contungentes; os cordões sanitários, informando a altura e eficiência na captação das lixiviações; declive do terreno e outras características peculiares de cada estabelecimento.

Os anexos, como sala de necropsia e forno crematório, de modo geral, não existem nos pequenos matadouros; no entanto, se existirem precisam ser descritos. Em rigor esses anexos são exigências tecnológicas dos mercados importadores de carne do Brasil e sua falta não é óbice para o funcionamento do matadouro.

5. Banheiros

Informar se são de imersão ou de aspersão, visto que este último está em desuso pela sua comprovada ineficiência.

Registrar a direção e sentido dos jatos d'água ou borrifadores, de modo a permitir concluir a existência ou não de uma boa lavagem.

6. Seringas

Em muitas situações, as seringas são por demais estreitas, que dificultam ao animal andar por vontade própria, ou muito largas, que possibilitam a entrada de dois ou mais animais que se debatem e, conseqüentemente, machucam-se.

7. Equipamentos de contenção e insensibilização

Esses equipamentos obedecem normas próprias, estabelecidas pela Lei Estadual nº 7.705/92, que disciplina o chamada "abate humanitário".

O perito descreverá esses equipamentos, informando se atendem o que preconiza a legislação.

8. Boxe de atordoamento

Constitui-se de um equipamento que está no limiar da área externa com a área interna. Serão descritos as suas dimensões e tipo de material de que é construído.

A maioria dos pequenos matadouros não é dotado desse equipamento. No entanto, a autoridade requisitante da perícia precisa saber da sua existência, assim como a dos equipamentos de insensibilização que obedecem critérios para minimizar o sofrimento dos animais antes da sangria.

Nos matadouros mistos, que abatem bovinos e suínos, os acessos à sala de matança são distintos e a forma de insensibilização também, devendo ser registrados cada um deles.

Finalizadas as análises externas, o perito fará o exame da área interna, começando pelo boxe de atordoamento, consignando-se, separada e esquematicamente, os equipamentos e as instalações.

1. Equipamentos

Nos equipamentos tracionados, serão consignados o tipo de acionamento, se mecânico, elétrico ou manual.

Via de regra, os pequenos matadouros não dispõem desses equipamentos. Nesse caso, o perito descreverá como são feitos os trabalhos de sangria, e esfolagem e toalete, detalhando o seu comprometimento com a higiene e ou a sanidade de abate.

Os demais equipamentos, como trilhagem, mesas de inspeção, chutes e carrinhos serão descritos consignando-se o tipo de material e a sua funcionalidade.

Especial atenção deve ser dada aos esterilizadores, que freqüentemente existem, mas não estão em uso ou funcionam em temperatura inadequada.

O exame acurado dos equipamentos dará subsídios ao perito para tecer considerações a respeito do fluxograma de abate, mesmo que no momento da perícia não haja atividade.

2. Instalações

As instalações serão examinadas iniciando-se pela sua localização no terreno, pelo tipo de construção, considerando a altura do pé direito, subdivisão em seções e avaliação da "área suja e área limpa".

É interessante que a descrição se dê também em tópicos, permitindo aquilatar exatamente como se encontra o estabelecimento à data da perícia, consignando:

2.1. Cobertura

Descrever que tipo de telha cobre o estabelecimento, informando se há total vedação que impossibilite a entrada de pássaros. Tratando-se de telhas francesas e sem forro, descrever o material que constitui as amarras e tesouras, prestando especial atenção a presença de teias de aranha, muito comum em função da temperatura local. Se houver forro, deve-se descrevê-lo, considerando-se o material de que é constituído, laje pré-fabricada, PVC ou madeira.

2.2. Instalação elétrica

Se a instalação elétrica for embutida não merecerá registro, no entanto, se for externa, deverá ser descrito se os fios, por serem atrativos às moscas, estão protegidos por conduítes.

Informar ainda se as lâmpadas, principalmente aquelas que se encontram acima das mesas em que são manipulados os produtos, são dotadas de protetores próprios.

2.3. Paredes e aberturas

Nas paredes serão consignadas a altura e a impermeabilização, apontando-se o tipo de impermeabilizante e a sua altura. Informar ainda a respeito do estado de conservação. Azulejos quebrados e não reparados são fontes de deposição de substratos para o desenvolvimento de agentes contaminantes.

As aberturas para o exterior devem ser registradas, informando se há proteção com telas antiinsetos, se há bloqueadores sanitários e com qual tipo de material as paredes são construídas.

2.4. Assoalho

O assoalho é um dos itens cuja descrição é fundamental para a avaliação das condições de higiene do estabelecimento. Deve-se descrevê-lo mostrando o tipo de piso, a sua porosidade, a resistência à abrasão, o sentido de declividade para captação da água de limpeza, a proteção dos ralos contra roedores e refluxo das águas e o grau de desgaste.

2.5. Área social

Será consignada a higiene dos banheiros, dos lavatórios e dos refeitórios, se existirem, observando se não há aberturas com acesso direto à sala de manipulação e abate.

Após o registro dos equipamentos e instalações, o perito direcionará suas atenções à rotina operacional.

Neste particular, além do fluxograma, serão consignados como são feitas a captação da água de abastecimento e sua capacidade, onde é feita a deposição das águas servidas e qual é o destino dos dejetos animais.

Se no momento do exame pericial estiver ocorrendo abate, é oportuno o registro da higiene dos operários, constatando-se se estão paramentados e usando os equipamentos de proteção individual.

Visto e revisto, examinado e reexaminado o que merece registro, o perito estabelecerá suas conclusões, que serão claras, objetivas e afirmarão o que está certo ou errado, sem repetir, necessariamente, o que foi discutido nos tópicos anteriores. Apenas cita-se o número do item irregular, informando quais os riscos que podem levar à saúde pública as eventuais irregularidades encontradas, citando a legislação sanitária em que o estabelecimento estiver em desacordo.

O enquadramento na legislação civil ou penal é de competência do Ministério Público.

Após cumpridas as formalidades, o perito encerrará o laudo com a data, sua assinatura e o número do seu registro no Conselho Regional de Medicina Veterinária.

Em se tratando de perícia solicitada para instruir ação penal, o laudo deverá ter dois signatários.

É possível que o veterinário se depare com edificações que não permitam qualquer descrição, como tivemos a oportunidade de observar em vários municípios, nos quais o que chamavam de matadouro não passava de uma cobertura de telha sobre quatro palanques. Nesse caso, a elaboração do laudo far-se-á relatando apenas o que existe e mostrando os graves comprometimentos para com a saúde pública.

Qualquer que seja a situação encontrada, a tradução no laudo pericial será o mais fiel possível para que o veterinário possa, efetivamente, desempenhar seu papel de guardião da saúde pública.

Laudo de Inspeção de Matadouro Municipal

Aos oito dias do mês de maio de dois mil, por solicitação da Douta Promotoria de Justiça, Curadoria de Defesa do Consumidor, eu, fulano de tal, médico veterinário, CRMV-SP nº xx, procedi a vistoria do Matadouro de xxx, nos seguintes termos:

I - Do Estabelecimento

Trata-se do Matadouro Municipal de xxx, localizada na rodovia vicinal do xxx, km 04

II - Do Produto

A espécie que abate é a de bovinos. Cada açougueiro adquire os seus animais e o mercado consumidor é a população de xxx.

III - Das Instalações

A estrutura das instalações mostra que o prédio destina-se ao abate de animais. Entretanto, desde a sua construção deixaram-se de observar imperiosos requisitos técnicos que garantissem um produto final saudável.

De pronto, percebe-se a inadequada altura do pé direito, de tal forma reduzido, que as carcaças dependuradas ficam em contato com o assoalho.

Não existe fluxograma higiênico sanitário, e todo o trabalho, desde a sangria, manipulação de vísceras comestíveis e não comestíveis até a divisão de quartos-carcaças é feito no mesmo plano e com o mesmo equipamento sem a devida esterilização.

As aberturas não possuem proteção de telas contra moscas e outros insetos. As janelas estão sem vidro e ou com vidros quebrados. O ralo, por onde devem sair os dejetos e as águas servidas, não tem grade de proteção, o que permite a entrada de roedores e outros pequenos animais.

As azulejos laterais e as lajotas do assoalho encontram-se quebrados, encrustando sujidades de toda ordem, o que possibilita o desenvolvimento de bactérias, fungos e outros patógenos.

O teto, construído de telhas francesas, está coberto de espessa camada de teia de aranha.

IV - Dos Equipamentos e Aparelhos

Em rigor, não há nenhum equipamento adequado à matança. O que se pode observar, é um guincho manual tipo balancim, uma serra manual, facas, chairas (fusis) e um machado. Não há mesas de manipulação, nem esterilizadores.

V - Da Água de Abastecimento

Informa o funcionário responsável pelo estabelecimento que a água é captada por bombeamento, do mesmo local que abastece a cidade.

VI - Do Destino das Águas Servidas

São jogadas com os dejetos, e sem nenhum tratamento, ao rio que passa próximo ao local.

VII - Dos Subprodutos

São depositados e guardados em latões de duzentos litros e comercializados para a indústria da matéria.

VIII - Do Abate e Manipulação

O abate é feito de maneira primitiva e bárbara, sendo o animal "insensibilizado" com uma (ou mais) machadadas, sem brete de contenção, para, depois, proceder-se à sangria.

As operações de esfolagem, toaleta e manipulação geral são feitas no chão, uma vez que não existe mesa adequada para tal fim.

A limpeza com jatos de água, feita concomitantemente aos trabalhos de manipulação do animal, contribui para a contaminação do produto final, pois os respingos de sujeira saltam bem alto e distante.

Os operários não usam roupas apropriadas e de proteção individual, pelo contrário, nota-se-lhes uma absoluta falta de cuidados básicos com a higiene pessoal. No dia da inspeção, havia operário trabalhando apenas de bermuda, sem camisa e de pés descalços.

IX - Do Exame do Produto

A observação macroscópica do produto enquanto manipulado permitiu constatar com facilidade: a contaminação com suco gastroentérico por manipulação incorreta, focos hemorrágicos na musculatura intercostal, infiltrações edematosas do tecido conjuntivo,

aderência de sujidades externas na carcaça e sangue coagulado por sangria insuficiente.

X - Das Conclusões:

Observando o estabelecimento e o produto "in loco" podemos constatar que, mesmo tratando-se de um pequeno matadouro, com abate duas vezes por semana, é compulsório cumprir condições mínimas de segurança ao produto final acabado, pois trata-se de alimento destinado ao homem.

Ficou flagrante a falta de inspeção "ante mortem e post mortem" dos animais. O funcionário responsável pelo matadouro não é capacitado tecnicamente para isso e sua função é fundamentalmente o controle do fisco e não o da sanidade.

A eventual análise da matéria-prima feita no varejo não outorgará garantia de sanidade aos animais abatidos, mesmo com resultado negativo, normalmente porque se trata de exames específicos para

pesquisa de coliformes. Para certas zoonoses, é primordial o exame do animal vivo e também durante a manipulação.

Face ao exposto, e considerando principalmente os itens III, VIII e IX, somos de parecer que as instalações do Matadouro Municipal de xxx não oferecem condições mínimas de higiene aos trabalhos de abate.

O estabelecimento não está registrado em nenhum órgão de fiscalização, contrariando as Leis Federais nº 1.283/50 e nº 7.889/89 e Lei Estadual nº 8.208/92.

Com relação ao produto, concluímos ser impróprio para o consumo humano e nocivo à saúde pública.

É o que havíamos a consignar.

Este LAUDO foi digitado em 03 folhas somente no averso e objetiva, especificamente, instruir solicitação do Ministério Público, uma vez que, na forma da Lei nº 7.889/89, art. 4, alínea C, compete ao Município a fiscalização do Matadouro Municipal.

SUMMARY

Based on the Consumer Defense Code, District Attorney Offices have requested veterinarians to examine municipal abattoirs with the purpose of eradicating clandestine slaughter or slaughter that does not follow the recommended technical standards. The objective of this study is to provide veterinarians with a rationale that can be followed in preparing the official reports after examining the abattoirs. There are no legal rules standardizing this procedure, thus the need to approach the subject in a detailed and objective manner, including a real situation model of official report, that was used to interdict the municipal abattoir in question.

Key words: Forensic Veterinary Medicine, expertise in Veterinary Medicine, abattoirs.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1 - BRASIL. Ministério da Agricultura. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Inspeção de carnes, padronização de técnicas, instalações e equipamentos**. p. 3-42.
- 2 - RIBEIRO BARBOSA, P. **Estudo de direito processual civil**. São Paulo: Jalovi, v. 4, p.281-8.
- 3 - CASTILHO, V. V.; REGO, A. A. M. S. **Perícia forense em medicina veterinária: considerações gerais**. (apostila).
- 4 - BRASIL. **Lei nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950** – Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
- 5 - BRASIL. **Decreto nº 30.961 de 29 de março de 1952** – Regula a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
- 6 - BRASIL. **Lei nº 7.347 de 24 de junho de 1985** – Disciplina a ação civil pública por danos ao consumidor.
- 7 - BRASIL. **Lei nº 8.625 de 12 de fevereiro de 1993** – Lei orgânica nacional do Ministério Público.
- 8 - BRASIL. **Lei complementar nº 75 de 20 de maio de 1993** – Organiza o Ministério Público da União.
- 9 - SÃO PAULO (Estado). **Lei complementar nº 734 de 26 de novembro de 1993** – Institui a Lei Orgânica do Ministério Público de São Paulo.