

Maristela Franco | maristela@revistadbo.com.br



Ainda estamos tendo problemas com resíduos de ivermectina no Brasil ?

Quem pergunta é Eduardo Folley Coelho, sócio-diretor de negócios do Grupo Genética Aditiva e proprietário da Fazenda Cabeceira do Prata, de 1.500 ha, localizada em Jardim, Mato Grosso do Sul, onde o produtor faz ciclo completo e explora o ecoturismo.

SIM. A indústria frigorífica brasileira continua tendo problemas com esses antiparasitários. Os riscos de devolução de contêineres de carne enlatada brasileira pelos Estados Unidos agora são menores, porque esse país elevou seus limites máximos aceitáveis de resíduos de ivermectina no produto final de 10 para 650 ppb (partes por bilhão). O Brasil, porém, trabalha com o valor preconizado pelo Codex Alimentarius e adotado pelo Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes (PNCRC), que é de 100 ppb medidos no fígado e esse patamar continua sendo violado.

Em 2014, 10,02% das amostras analisadas pela JBS apresentaram resíduos acima de 100 ppb, com pico de alta nos meses que se seguiram à suspensão dos produtos de longa ação, provavelmente porque os pecuaristas decidiram desovar seus estoques de uma vez. “Neste ano, o índice está em 9,06%, e encontra-se especialmente alto nos Estados de São Paulo, Goiás e Minas Gerais”, diz a cientista de alimentos Camila Brossi, especialista em garantia de qualidade da empresa.

A Instrução Normativa Nº 13, que proíbe o uso de avermectinas de longa ação, foi revogada em março de 2015, a pedido dos produtores, mas, segundo Camila, é fundamental que esses antiparasitários sejam aplicados corretamente, na dosagem indicada pelo fabricante e no local recomendado (tábua do pescoço). Após a aplicação, é preciso que se respeite os prazos de carência. “Do contrário, continuaremos a ter problemas, inclusive com a União Eu-



Inspetor do SIF faz exame final da carcaça já partida

ropeia, que admite apenas 30 ppb no músculo”, explica a especialista. A “lição de casa” dos produtores também compreende medidas simples, mas de grande relevância, como a escrituração zootécnica (registro em fichas ou no computador de todos os medicamentos aplicados no rebanho, identificação dos animais tratados e da data da aplicação). Sem isso, é muito difícil controlar os prazos de carência. No caso da dosagem, que varia conforme a idade e peso do animal, o ideal é não aplicá-la no “olhômetro”, mas com base em dados de peso real.

ROTINA DE ANÁLISES - Na indústria, a rotina de monitoramento de resíduos de ivermectinas não mudou nada e ainda gera custos consideráveis. “Continuamos a coletar tecidos do fígado, por amostragem, em 100% dos lotes destinados aos Estados Unidos e Europa. O material é analisado em laboratório próprio, de um dia para outro, antes da desossa, para que possamos segregar as carcaças que apresentam violações e evitar que seus cortes sejam usados na produção de carne enlatada”, informa Camila. Por precaução, a JBS ainda coleta amostras da carne já cozida para análise, pois os custos de um contêiner devolvido pelo cliente são enormes e traz danos à imagem do País. “Trata-se de um problema de cadeia. Se as exportações forem restringidas, perdemos todos. Está na hora de o pecuarista entender que não produz boi, mas alimento”, explica Eduardo

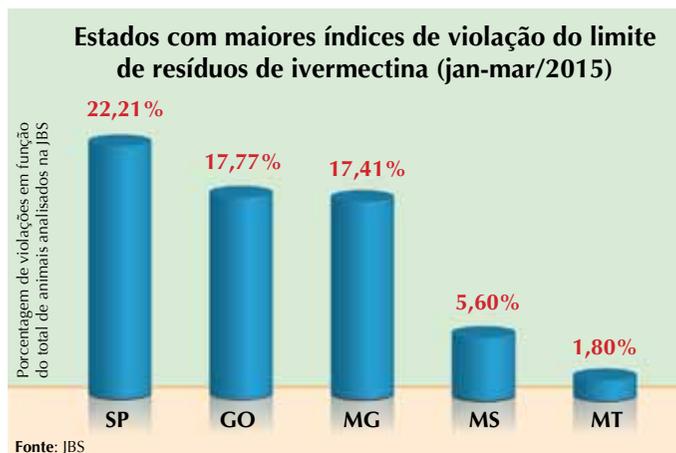


Pedroso, diretor de compra de gado da JBS em São Paulo e Mato Grosso do Sul. Para embasar seu trabalho nessa área, a empresa está conduzindo, em parceria com a USP de Pirassununga, um projeto de pesquisa sobre a dinâmica dos resíduos de avermectinas nos diferentes tecidos de bovinos. “Queremos saber quanto tempo esses produtos levam para ser eliminados do fígado, do músculo da tábua do pescoço (local de aplicação), do tecido adiposo etc.

As análises estão sendo feitas considerando-se diferentes períodos após a aplicação dos medicamentos”, informa Camila, que participa do projeto, coordenado pelo professor Júlio César de Carvalho Balieiro. Os resultados finais da pesquisa estão previstos para o final de 2015. Nos últimos anos, as pressões relativas a resíduos têm aumentado e já incluem produtos como o albendazol, usado para combater a cisticercose. “É fundamental que a indústria trabalhe, em parceria com os pecuaristas, na solução desses problemas, para garantir o fluxo normal de exportações”, alerta Eduardo Pedroso.

NA LINHA DE ABATE – Além da questão dos resíduos, há outros desafios sanitários importantes nas plantas de abate. Conforme dados disponíveis no sistema informatizado Qlickview de Garantia da Qualidade da JBS, que reúne informações de todas as unidades do grupo, a principal causa de condenação de carcaças pelo Serviço de Inspeção Federal continua sendo a cisticercose, doença causada pela *Taenia saginata* (solitária). Depois vem a adenite (inflamação de glândulas), os abscessos e a linfadenite (infecção dos gânglios linfáticos). Em 2015, 2,48% das ocorrências registradas pelo SIF em abates nas unidades do grupo foram de cisticercos calcificados e 1,8% de cisticercos vivos. O problema traz prejuízos também para os pecuaristas. Dependendo do nível de infestação, as carcaças podem ser enviadas para a granaria, conserva ou tratamento pelo frio, o que implica em deságio no preço pago ao fornecedor.

O Estado onde mais se registram casos de cisticercose é São Paulo (5,4% das ocorrências sanitárias registradas pela inspeção federal nas unidades da JBS), provavelmente devido à proximidade das fazendas em relação aos grandes centros urbanos, onde os riscos de contaminação do solo e da água são maiores. Nesse Estado, também existem muitas lavouras de cana e laranja, onde os trabalhadores nem sempre contam com banheiros. No ciclo da cisticercose, pessoas hospedeiras da *Taenia saginata* defecam em área aberta, suas fezes contendo ovos do verme são levadas pelas enxurradas até as fontes hídricas, os bovinos bebem a água



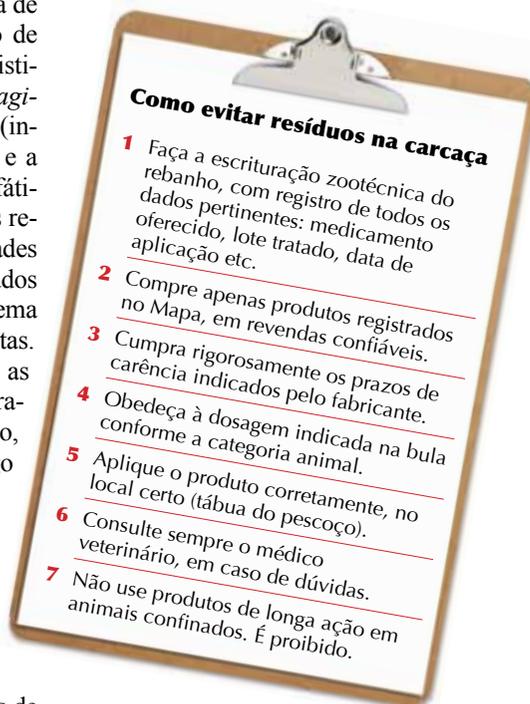
contaminada e desenvolvem a doença. Outros Estados que têm problemas com cisticercose são o Mato Grosso (2,62% das ocorrências), Goiás (2,4%) e Tocantins (2,14%). “Animais com altas infestações de cistos vivos agora são raros, mas o problema ainda exige atenção do pecuarista. É importante que ele garanta água de qualidade a seus bovinos e oriente seus fun-

cionários quanto às boas práticas de higiene”, diz Carlos Eduardo Tedesco, assessor da área de carnes da Superintendência Federal da Agricultura do Mato Grosso do Sul.

ROTINA EXTENSA – A rotina de inspeção sanitária na indústria é extensa. Por determinação do Riispoa, Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, ela deve começar nos currais de espera do frigorífico, com a avaliação dos animais vivos, conforme

mostramos na primeira edição desta série de reportagens. Na linha de abate, o trabalho se inicia pelo exame dos pés (nos estabelecimentos exportadores), para verificação de lesões de febre aftosa. Depois prossegue com o exame do conjunto cabeça/língua, onde o fiscal busca sinais de várias doenças, entre elas a cisticercose. Na sequência, ele verifica o trato gastrointestinal, o baço, o pâncreas, a bexiga, o útero, o fígado, os pulmões, o coração e os rins, finalizando com a vistoria completa da carcaça já partida e dos nódulos linfáticos.

Quando o fiscal encontra algum sinal de doença na cabeça do animal, marca o local com uma plaquinha vermelha numerada e comunica a equipe da linha de inspeção seguinte para que faça o mesmo na carcaça e suas respectivas vísceras, que são encaminhadas para o DIF (Departamento de Inspeção Final). Caso haja contaminação por conteúdo gastrointestinal, as peças atingidas são marcadas com o carimbo “condenado”. Às vezes, a carcaça é considerada própria para consumo, mas as vísceras não. Neste caso, o prejuízo é somente do frigorífico. Quando o problema sanitário é sério ou recorrente (acontece várias vezes na mesma propriedade), o pecuarista é comunicado e orientado pela equipe da empresa. “Sempre que possível, ele recebe o laudo da inspeção junto com o romaneio”, explica Pedroso. ■



Na próxima edição, falaremos sobre a etapa de toailete, pesagem e rendimento de carcaça. Participe enviando suas perguntas para o e-mail maristela@revistadbo.com.br. Mais informações estarão disponíveis também no Portal DBO.

Realização:

DBO
A REVISTA DE NEGÓCIOS DA PECUÁRIA

Parceiros Conexão JBS:

JBS

Friboi

CANAL RURAL