

Qualidade e Contaminação de Carnes no Brasil e a Vigilância à Saúde

Andressa Rodrigues Brignol¹

¹Mestre em Nutrição Humana, Programa de Pós-graduação em Nutrição Humana, Faculdade de Saúde, Universidade de Brasília (PPGNH/FS/UnB)

1. Introdução

A produção de carnes e seus derivados no Brasil desempenha um papel essencial na economia do país, além de ser uma importante fonte de nutrientes para a população. No entanto, garantir a segurança desse alimento é uma questão crítica para a Vigilância à Saúde, dado que a carne pode se tornar veículo de contaminações microbiológicas e químicas, afetando diretamente a saúde pública. Para assegurar a qualidade desses produtos, é necessário um controle rigoroso em todas as etapas da cadeia produtiva, desde a criação dos animais até a comercialização.

Este capítulo aborda a importância da carne na economia e na alimentação dos brasileiros, as diversas formas de contaminação a que está sujeita, as principais doenças associadas ao seu consumo e as alterações provocadas por microrganismos. Além disso, destacamos o papel fundamental da Vigilância à Saúde na prevenção e controle de contaminações alimentares, promovendo a segurança alimentar e prevenindo surtos de doenças.

2. A Carne e o Papel da Vigilância à Saúde

A carne é um alimento amplamente consumido no Brasil e um importante item de exportação. Contudo, devido à sua alta perecibilidade e à possibilidade de contaminação em diversas fases de produção, armazenamento e distribuição, é necessário um sistema robusto de Vigilância à Saúde. Esse sistema atua monitorando o cumprimento das normas higiênico-sanitárias, identificando riscos e propondo medidas corretivas e preventivas para garantir a segurança alimentar da população.

A Vigilância Sanitária, como parte do sistema de Vigilância à Saúde, tem um papel central no controle de qualidade dos produtos de origem animal. Ela é responsável por inspecionar os estabelecimentos produtores, processadores e distribuidores de carne, além de monitorar os níveis de resíduos químicos, como antibióticos e hormônios, que podem estar presentes nos alimentos. O controle sanitário é crucial para evitar surtos de doenças de origem alimentar e assegurar que a carne consumida seja segura e de alta qualidade nutricional.

3. Fatores de Contaminação e a Vigilância

3.1 Fatores Físicos, Químicos e Biológicos

A contaminação da carne pode ocorrer por fatores físicos (presença de materiais como vidro ou plástico), químicos (resíduos de produtos de limpeza, metais pesados, antibióticos) e biológicos (microrganismos patogênicos como bactérias e parasitas). O sistema de Vigilância à Saúde tem um papel fundamental na identificação e controle dessas contaminações, realizando inspeções regulares e aplicando programas de monitoramento que visam à prevenção de riscos à saúde da população.

A Vigilância Sanitária promove ações para garantir que os alimentos sejam manipulados e armazenados corretamente, prevenindo a contaminação cruzada e assegurando que os produtos não apresentem risco ao consumidor. Esses controles são essenciais para evitar intoxicações alimentares e surtos de doenças relacionadas ao consumo de carne contaminada.

1

3.2 Contaminação Química e Monitoramento da Vigilância

O uso de antibióticos, aditivos e outros produtos químicos na criação e processamento de carne é um dos principais focos da Vigilância à Saúde. A contaminação por resíduos químicos pode ocorrer quando há uso inadequado de medicamentos veterinários ou aditivos em níveis superiores aos permitidos pela legislação.

O monitoramento da Vigilância Sanitária é realizado através da inspeção de estabelecimentos e da coleta de amostras de carne para análise laboratorial, visando detectar resíduos de antibióticos, hormônios e

outras substâncias químicas. Essas ações são importantes para garantir que os alimentos comercializados não representem riscos à saúde do consumidor, além de contribuir para a prevenção da resistência bacteriana, uma preocupação crescente em saúde pública.

3.2.1 Antibióticos e Aditivos

O uso inadequado de antibióticos pode resultar em resíduos na carne, que, quando consumida, pode favorecer o surgimento de bactérias resistentes. A Vigilância à Saúde monitora rigorosamente os limites permitidos desses resíduos, garantindo que os produtos disponíveis no mercado atendam às exigências legais e não coloquem a saúde dos consumidores em risco.

4. Doenças Transmitidas por Alimentos e o Papel da Vigilância

As doenças transmitidas por alimentos de origem animal, como teníase, salmonelose e intoxicações por *Staphylococcus aureus*, são algumas das principais preocupações da Vigilância à Saúde. Essas doenças podem ser evitadas por meio de boas práticas na produção, manuseio e comercialização de carnes.

A Vigilância Sanitária realiza ações de controle e prevenção, como a inspeção de estabelecimentos de abate e processamento de carne, além de campanhas de conscientização sobre a importância da higiene na manipulação de alimentos. Esses esforços são essenciais para prevenir surtos de doenças e proteger a saúde pública.

5. Alterações Microbiológicas na Carne e o Monitoramento pela Vigilância

As alterações microbiológicas na carne, como a putrefação e a rancificação, são sinais de contaminação que podem ocorrer devido à manipulação inadequada ou à falta de controle sanitário. A Vigilância à Saúde tem a responsabilidade de identificar essas alterações e atuar preventivamente para evitar que produtos impróprios para o consumo cheguem ao mercado.

As inspeções frequentes e a análise laboratorial de amostras são ações realizadas pela Vigilância Sanitária para monitorar a presença de microrganismos patogênicos em alimentos de origem animal, assegurando que eles não representem riscos à saúde do consumidor.

6. Exemplo de Pesquisa Científica sobre Contaminação de Carnes

Um estudo realizado em Cuiabá (MT) investigou a presença de coliformes em carne moída comercializada em supermercados locais, revelando uma alta contaminação. O estudo destacou a importância das boas práticas de fabricação e do controle sanitário para prevenir a proliferação de microrganismos patogênicos.

Esse tipo de pesquisa é fundamental para a Vigilância à Saúde, pois fornece dados relevantes para a elaboração de políticas públicas e ações corretivas que visam melhorar a qualidade dos alimentos comercializados e reduzir os riscos à saúde pública.

7. Conclusão

A garantia da qualidade higiênico-sanitária dos produtos cárneos é essencial para a segurança alimentar e a saúde pública. A Vigilância à Saúde desempenha um papel central nesse processo, por meio do monitoramento contínuo, da fiscalização e da promoção de boas práticas em todas as etapas da cadeia produtiva.

O controle rigoroso da qualidade da carne é uma responsabilidade que deve ser compartilhada entre produtores, distribuidores e órgãos reguladores, visando sempre a proteção da saúde da população e a prevenção de surtos de doenças de origem alimentar. A implementação de políticas de Vigilância à Saúde eficazes é fundamental para garantir que a carne consumida no Brasil seja segura e de alta qualidade.

REFERÊNCIAS

BRIDI, Ana Maria. Fatores que afetam a qualidade e o processamento dos produtos de origem animal. Departamento de Zootecnia, Universidade Estadual de Londrina, 2017.



LEVINSON, Warren. Microbiologia médica e Imunologia. 13. ed. São Paulo: Artmed, 2016.

MARTINS, D. I.; MIDIO, A. F. Toxicologia dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 2000.

PARDI, M. C., SANTOS, I. F., SOUZA, E. R., PARDI, H. S. Ciência e higiene da carne. Goiânia: UFG, 1995.