[](http://www.beefpoint.com.br/)

[**A inviabilidade técnica dos pequenos matadouros**](http://www.beefpoint.com.br/cadeia-produtiva/espaco-aberto/a-inviabilidade-tecnica-dos-pequenos-matadouros/)

Postado em 02/04/2013

**Importante**

**Esta seção é reservada a artigos com a opinião dos nossos leitores. As informações veiculadas nesta seção não necessariamente representam o pensamento do conselho editorial do site**.

*Por* ***Pedro Eduardo de Felício****\**

**Professor Titular do Departamento de Tecnologia de Alimentos**

**Faculdade de Engenharia de Alimentos / UNICAMP**



**Foto: cortesia do zootecnista Alex Bastos: Frente e fundo do Matadouro Municipal de Itororó, BA, interditado em 30/11 e reaberto 06/12/12 após a prefeitura apresentar proposta de reforma.**

**Histórico**

O artigo original intitulado “Abate municipal e congênere – Inviabilidade de pequenos matadouros” foi publicado na revista Higiene Alimentar, em 1991, pelo Dr. José Christovam Santos, então professor da Área de Carnes, da Faculdade de Engenharia de Alimentos, UNICAMP. No mesmo ano, com a concordância do autor, publiquei na Revista Nacional da Carne um resumo dos argumentos que ele havia utilizado no artigo.

Saliente-se que o Dr. Christovam foi chefe da Inspetoria de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, no Estado de São Paulo, e um dos líderes do movimento de combate ao comércio interestadual ilegal de carnes. Depois de muitas apreensões de cargas que cruzavam as fronteiras estaduais sem documentação da Inspeção Federal, como estava previsto na Lei nº 1283, regulamentada em 1952, o movimento teve seu apogeu com a promulgação da Lei 5.760, de 7 dezembro de 1971, assinada pelo ministro Luiz Fernando Cirne Lima e pelo presidente da República Emílio G. Médici.

A Lei da Federalização, como ficou conhecida a Lei nº 5.760/71, transferiu para a União a responsabilidade pela fiscalização sob o ponto de vista industrial e sanitário, inclusive quanto ao comércio municipal ou intermunicipal, dos produtos de origem animal. Estabeleceram, então, os mentores da federalização, um processo de implantação gradual a partir das regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste e, através do convencimento de secretários de agricultura dos estados, cujo apoio era de fundamental importância, providenciaram o fechamento de inúmeros matadouros que não dispunham de um mínimo de condições higiênicas para proceder ao abate de animais para consumo.

A Lei 5.760 foi modificada na sua essência pelo presidente Ernesto Geisel e seu ministro da Agricultura Alysson Paulinelli, supostamente em resposta a pressões de parlamentares que começavam a negociar a transição para a abertura política do regime militar.

A Lei 6.275 promulgada em dezembro de 1975, visava transferir o poder fiscalizatório das pequenas e médias empresas aos estados e municípios e permitir a suspensão das interdições realizadas com base na Lei 5.760. Para os inspetores, a nova lei representava o fim da “revolução sanitária” que haviam desencadeado quatro anos antes.

Indignado, o próprio Dr. Christovam pediu transferência para a fiscalização do Ministério da Agricultura no aeroporto de Viracopos, em Campinas, até aposentar-se e tornar-se professor da UNICAMP. Mesmo assim, o poder de fiscalização permaneceu por um longo tempo na alçada do Ministério da Agricultura já que havia como de fato ainda há um completo desinteresse do poder público – estadual e municipal – pela gestão e custos da inspeção sanitária.

Foi assim que, nos estados em que a federalização tivera início, em 1971, mas também em outros, houve uma continuidade ao longo da década de 70 e seguintes, quando dezenas de novos matadouros-frigoríficos entraram em operação, permitindo ao Brasil o enorme crescimento das exportações de carne bovina, suína e de aves das últimas três décadas. Foi um período em que o país ganhou projeção internacional e a fama de possuir alguns dos mais modernos matadouros-frigoríficos do mundo.

Anos depois, ao final de seu governo, o presidente Sarney, através da medida provisória nº 94, convertida na Lei 7.889, de 23 de novembro de 1989, do Congresso Nacional, revogou a Lei 5.760, a da Federalização, e transferiu as obrigações pela inspeção sanitária dos produtos de origem animal aos estados e municípios. Obrigações que jamais foram assumidas pelos governantes.

Atualmente, o que está valendo, mas ainda não funciona a contento na prática, é o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), criado em lei no governo Fernando Henrique Cardoso e regulamentado no governo Lula, em 2006. O documento vigente é o Decreto 5741/2006 – modificado em 17 de junho de 2010 pelo Decreto 7.216 (governo Lula, ministro Wagner Rossi) – que deu origem à Instrução Normativa MAPA nº 36/2011.

As novidades advindas do SUASA e do Decreto 7.216 são o Art. 143-A. que estabelece que “Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios poderão editar normas específicas relativas às condições gerais das instalações, equipamentos, e práticas operacionais de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte, observados os princípios básicos de higiene dos alimentos (…)”. E define: “Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal”.

E, ainda, no Art. 143-C decide que haverá um “Comitê Técnico Consultivo do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal” e na sequência especifica a constituição do mesmo e suas atribuições.

As implicações do que consta dos últimos parágrafos é que muitos anos, possivelmente décadas, serão necessários para se implantar um sistema como esse, que dará chancela oficial de inspecionado a “estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte”, e estabelecerá equivalências dos estabelecimentos de processamento de produtos de origem animal com aqueles fiscalizados pela Inspeção Federal para que possam comercializar seus produtos além das fronteiras municipais e estaduais.

Enquanto isso, a imprensa vai mostrando, de maneira um tanto atabalhoada – porque também não conhece o tema em profundidade – os desmandos perpetrados em alguns municípios por comerciantes de carne e seus empregados despreparados, sob o olhar de cumplicidade de um poder público inepto e, por vezes, mal intencionado.

Assim, parece oportuno atualizar as estatísticas e transcrever os argumentos do Dr. J. Christovam Santos contrários aos pequenos matadouros, cujo funcionamento o governo federal pretende estimular. Argumentos que continuam válidos como sempre foram, nessa e em qualquer outra economia do mundo.

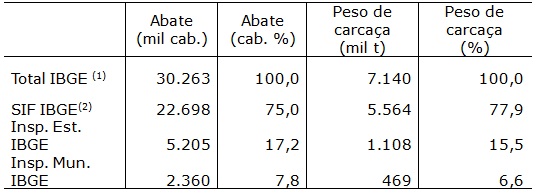
**Estatísticas de abate e inspeção de bovinos e suínos**

A seguir serão apresentadas duas tabelas com dados do IBGE (2013) com os números de cabeças e pesos de carcaças de bovinos na Tabela 1 e de suínos na Tabela 2.

Nota-se na Tabela 1 que, segundo o IBGE, os abates de bovinos fiscalizados pelo SIF – Serviço de Inspeção Federal, do Ministério da Agricultura, representam 75% do total de cabeças abatidas com registro naquele Instituto, ou 77,9% do peso total das carcaças produzidas. Os abates de inspeção estadual e municipal representam 17,2 e 7,8% do total de cabeças abatidas, respectivamente, ou um pouco menos, 15,5 e 6,6% do peso total das carcaças, porque o gado abatido nos frigoríficos inspecionados pelo SIF é mais pesado

.

Tabela 1. Abates de bovinos com fiscalização do SIF, dos estados e dos municípios e total, com base em registros do IBGE. Brasil. 4º T de 2011 – 3º T de 2012.



(1) Total de abates de bovinos segundo o IBGE do 4º trimestre de 2011 ao 3º trimestre de 2012. É a somatória das informações recebidas pelo IBGE sobre abates fiscalizados pelo SIF – Serviço de Inspeção Federal, e serviços de inspeção dos estados e municípios.

(2) O Ministério da Agricultura registrou 21,8 milhões e 23,4 milhões de cabeças inspecionadas pelo SIF, em 2011 e 2012, respectivamente.

Não consta da Tabela 1, porque não é objeto deste trabalho, mas o número de couros curtidos pelos curtumes superou em 7,183 milhões de unidades o total de abates registrados pelo IBGE. O que daria um desfrute do rebanho de 17,6%, pouco menor do que o de 20% que é bastante aceito pelos analistas.

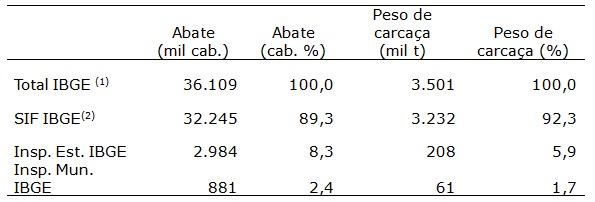
Entretanto, pode ser que esse número ainda seja subestimado e que se o desfrute de 20% é o que mais se aproxima do real, então seria de 12,297 milhões os abates (28,9%) na ilegalidade perante o Decreto Presidencial nº 5.741, de 30 de março de 2006, em vigência, que estabelece a obrigatoriedade prévia de fiscalização (…) e determina que nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no País sem que esteja previamente registrado no órgão competente (federal, estadual ou municipal), para fiscalização da sua atividade.

Diante do vultoso abate anual, estimado em 42,560 milhões de cabeças com base em desfrute de 20%, a participação dos abates registrados pelo IBGE seria de apenas 53,3% fiscalizados pelo SIF, e 12,2% e 5,5% pelas inspeções estaduais e municipais, respectivamente.

Os dados apresentados na Tabela 2 fazem parte da pesquisa trimestral de abates de animais do IBGE e incluem dados do período que vai do 4º trimestre de 2011 ao 3º trimestre de 2012. Embora não conste da Tabela 2, a ABIPECS – Associação Brasileira de Produtores e Exportadores de Carne Suína, em seu relatório anual de 2009, estimou a produção da suinocultura de subsistência, em 5,6 milhões de animais (16,5% dos abates da suinocultura industrial), e 342 mil t de carcaças (10,7% da produção industrial). Esses abates ocorrem possivelmente em pequenos matadouros com inspeção municipal e em propriedades rurais para consumo das famílias e venda de excedentes (LSPS, 2011), e supõe-se que esteja diminuindo consideravelmente.

Vê-se na Tabela 2, elaborada com os dados do IBGE (2013), que os abates com fiscalização do SIF representam 89,3% dos suínos abatidos e 92,3% do peso total das carcaças obtidas. E os abates com inspeção estadual e municipal são de apenas 10,7% e 7,6%, em cabeças abatidas e peso de carcaça, respectivamente. Uma situação que ainda pode ser melhorada, mas que já é satisfatória.

Tabela 2. Abates de suínos com fiscalização do SIF, dos estados e municípios e total, com base em registros do IBGE. Brasil. 4º T de 2011 – 3º T de 2012.



(1) Número de suínos abatidos, segundo o IBGE, do 4º trimestre de 2011 ao 3º trimestre de 2012. É a somatória das informações recebidas pelo IBGE sobre abates inspecionados pelo SIF – Serviço de Inspeção Federal, e serviços de inspeção estadual e municipal.

(2) O Ministério da Agricultura registrou 31,3 milhões e 32,4 milhões de cabeças inspecionadas pelo SIF, em 2011 e 2012, respectivamente.

Assim, embora sejam bem conhecidos os exemplos de criação e abates de suínos em péssimas condições higiênicas e sanitárias, que precisam ser combatidos pelos riscos que representam à saúde pública, à saúde animal e à economia do país, eles são de pequena monta diante dos números do setor industrial, pois desde 1971, com a Lei da Federalização, que a produção, o abate de suínos e aves e o processamento da carne dessas espécies passaram para o controle de empresas do agronegócio que operam sob os mais rígidos padrões de higiene e sanidade.

Independentemente do abate clandestino que, obviamente, deve ser erradicado, o que nos interessa, nesse momento, com base nas estatísticas apresentadas, são os dados referentes à inspeção municipal, cujos números, provavelmente subestimados, de 2,360 milhões de bovinos e pelo menos 881 mil suínos por ano, e a uma parte da inspeção estadual – difícil de quantificar sem visitar as unidades – compõem o chamado Setor Tradicional, onde as atividades são desempenhadas numa linha mais propriamente artesanal, seguindo métodos geralmente obsoletos, trazidos pelo passar das gerações e característicos de economia de pequena escala.

**Setor tradicional**

O abate no Setor Tradicional se faz mais com vistas ao consumo de carne de âmbito local e, subsidiariamente, ao comércio regional. Está em grande parte pulverizado em matadouros de pequena capacidade de propriedade dos municípios, de prestação de serviços ou arrendados a açougueiros e marchantes, ou ainda particulares. Abatem não mais do que 30 animais/dia, mas com mais frequência a matança não ultrapassa a 10.

Instituição centenária arraigada na vida e no cenário das comunidades brasileiras, reduto de usuários tradicionais e daqueles de algum modo ligados à atividade, inclusive políticos locais, esses matadouros marcam presença praticamente em cada município. Constituem-se, de modo geral, num complexo de deficiências e impropriedades que, basicamente, se traduzem em instalações inadequadas, singelas e anacrônicas, e em métodos primários de trabalho que incluem maus tratos aos animais com reflexos negativos na qualidade da carne, no rendimento da produção e na higiene. Mesmo nas instalações mais novas, práticas ultrapassadas, ainda utilizadas, mostram certo primitivismo na atividade.

Novos ou antigos, esses estabelecimentos não dispõem, como regra, de instalações frigoríficas para a conservação das carnes. Faltam-lhes, também, recursos financeiros e volume físico de matéria prima, necessários à aquisição e funcionamento do equipamento para processar os resíduos não comestíveis do abate. Com isso, esses resíduos são parte expostos ou abandonados nos arredores, parte desviados para o curso d’água próximo e, ainda, subtraídos pela coleta desleixada de terceiros, pelos urubus e cães do ambiente. Em decorrência, há óbvios e sérios problemas com implicações sanitárias, de poluição ambiental e de desperdício.

A extrema tolerância do Poder Público às deficiências e à própria existência indiscriminada desse tipo de estabelecimento se estende ao aspecto fazendário, por não coibir a sonegação dos tributos do abate, de certo como uma forma despropositada de conferir rentabilidade a uma atividade sem bases econômicas normais, porém de interesse em ser mantida. A prática da sonegação gera outra: o falseamento dos dados estatísticos da matança e da produção em geral.

Esse quadro, ainda no Setor Tradicional, se repete com frequência nos matadouros de médio porte, das municipalidades ou particulares, por vezes notados especialmente nos grandes centros consumidores.

**Controle sanitário**

O problema crucial dos pequenos matadouros é, todavia, outro ainda mais relevante. Reside na ausência, nesses matadouros, da condição fundamental para a garantia da sanidade da carne dada ao consumo público: o controle sanitário sistemático do abate. Efetivamente, esses pequenos abatedouros não contam com um controle desta natureza; quando presente, por vezes, é apenas nominal, falso, sem sentido.

A existência da inspeção veterinária – efetiva, sistemática, rigorosa, como precisa ser, ainda mais para o tipo de gado da matança municipal, cuja qualidade sanitária é ruim – inviabilizaria desde o início a operação do abate, econômica e tecnicamente, em razão das expressivas condenações e restrições que fatalmente ocorreriam. Com efeito, as condenações, resultando em acentuados prejuízos econômico-financeiros, comprometeriam, irremediavelmente, o lucro já em si limitado de uma matança de pequeno volume; gerariam, ainda, para a destinação do material condenado, problemas operacionais e higiênico-sanitários de difícil solução em termos práticos e econômicos.

Como o abate de animais é um negócio e o objetivo é o lucro, a inviabilidade econômica resultaria na cessação da atividade do estabelecimento, a menos que o Poder Público, nos casos considerados de extrema necessidade do matadouro para atender o abastecimento, fizesse o que não faz: bancasse o prejuízo em atenção aos superiores interesses da Saúde Pública. Mas o problema sanitário é ignorado ou omitido, ou de propósito distorcido e, assim, a atividade está sempre presente sem restrições, como se normal fosse.

O abastecimento a seu modo é atendido, a Saúde Pública, porém, fica desprezada. Esta mesma situação de controle ausente ou fictício é observada nos matadouros de médio porte do Setor Tradicional, neste caso tendo como causa não o fator econômico, mas simplesmente a inoperância do órgão sanitário responsável. Paradoxalmente, o mesmo Poder Público, atendendo as postulações da indispensabilidade do controle sanitário da matança de animais para o consumo público, executa com tradição, nos matadouros-frigoríficos, por meio do SIF, um eficaz trabalho, servindo-se do cabedal científico da inspeção de carnes e da legislação específica.

Nestes matadouros-frigoríficos, sob uma atenta, criteriosa e moralmente forte inspeção sanitária, quando abatidos animais de deficiente qualidade sanitária, como os de descarte de rebanho, as rejeições são de grande monta. Mas, diferentemente do que se dá no Setor Tradicional, os prejuízos decorrentes das rejeições, além de se diluírem no lucro da matança do gado normal, são sensivelmente decrescidos pelo aproveitamento condicional e as transformações das condenações totais em subprodutos não comestíveis graças aos recursos técnicos dos estabelecimentos. Neste caso, evidenciam-se os fatores volume do abate do estabelecimento e qualidade do gado, que são condicionantes fundamentais à defesa da saúde pública e à compatibilização econômica da atividade.

**Gado de descarte e problemas sanitários**

O gado que alimenta as atividades do pequeno matadouro, notadamente do municipal, constitui, em última análise, a raiz do problema maior desses estabelecimentos, o de ordem econômico-sanitária. Isto por ser esse gado, como regra, de inferior qualidade sanitária, em razão de constituir-se, praticamente todo ele, de animais de descarte, da criação de propriedades menores, geralmente leiteiras.

O abate municipal só excepcionalmente recebe novilhos de dois a quatro anos e, atualmente, os machos não castrados de dois anos e alguns meses, que é matéria prima regular dos matadouros-frigoríficos, para onde é direcionada quase sempre em grandes lotes.

No gado de descarte preponderam as vacas e os machos adultos eliminados do rebanho em boa parte por idade avançada ou por estarem acometidos de doenças infecciosas ou parasitárias. Os suínos da matança municipal provêm, quase sempre, de criações menores que se fazem ainda no velho estilo de fundo-de-quintal, onde os problemas sanitários são muitos, dentre os quais aparece como o mais temerário para o consumidor de carne a teníase e até mesmo a cisticercose por autocontaminação ou ingestão de alimento contaminado por ovos da tênia.

A suinocultura em moldes industriais, que tem se desenvolvido bastante no Brasil, trazendo notável melhoria no estado sanitário da criação, embora não deixe de apresentar seus problemas, encontra o seu mercado quase todo nos matadouros-frigoríficos registrados no SIF, 32,2 milhões de cabeças, ou nos estados, 3,0 milhões, como se vê na Tabela 2. Restam, então, 880 mil cabeças do abate municipal e 5,6 milhões da suinocultura de subsistência, estimados pela ABIPECS no relatório de 2009, abatidos nas propriedades rurais para consumo das famílias de pequenos suinocultores, que estaria sofrendo forte redução pelas mudanças de hábitos dos proprietários.

Doenças graves e mesmo letais, são reproduzidas no consumidor pelo agente causal das zoonoses; outras são determinantes de enfermidades veiculadas por alimentos. Os consumidores expõem-se assim aos riscos da carne não inspecionada e de sanidade preocupante e, quando não, do produto de higiene conspurcada no ambiente desasseado de sua origem.

Importante salientar que não é do tão sobejamente falado abate clandestino, de resto não mais clandestino do que o “clandestino oficializado”, aquele, pelo menos, mais informal e autêntico. É do abate em pequenos matadouros que trata esta abordagem.

Possíveis soluções do problema

Para ter uma visão objetiva do quadro do pequeno abate, de 10 a 20 vacas de descarte, em matadouro municipal, imagine-se que este fosse submetido ao controle efetivo da inspeção sanitária. O que poderia então ocorrer em face de duas, três ou mais reses que seriam condenadas, ou destinadas a uma severa destinação condicional e, também, das vísceras que não escapariam da condenação pela inspeção sanitária?

Primeiro, ver-se-ia o pequeno estabelecimento, de forma inexorável, frente ao problema econômico. A operação estaria liminarmente inviabilizada, porque em termos relativos, as condenações seriam insuportáveis. Se então a matança se subdivide em lotes de diferentes proprietários, como é frequente no abate municipal, os prejuízos individuais poderiam ser maiores ou mesmo totais. Agravando mais a situação, as rejeições condicionais estariam forçosamente desclassificadas, porque não haveria como aproveitá-las.

Segundo, um problema técnico para a própria inspeção sanitária e o estabelecimento e, também, um complicador econômico: o da destinação das carcaças e despojos condenados, um material sanitariamente perigoso. O que fazer dele se o matadouro não possui instalações e equipamentos para tal e se é pouco provável que um estabelecimento especializado e autorizado possa fazer seu recolhimento? Certamente que, nesta situação, o desfecho só poderia ser a cremação ou a inumação improvisada do material condenado, ou o desvio inadmissível para um córrego.

Terceiro, seria o “day after” em que a “política” e o chefe de “bom senso” acomodariam e acalmariam o impetuoso veterinário-inspetor ou o transfeririam, como radical, para qualquer lugar que não fosse outro matadouro municipal.

O que se poderia fazer para que episódios assim pudessem ser evitados ou tivessem um final aceitável, no sentido de que a população viesse a consumir a carne com a garantia a que tem direito?

Como resolver responsavelmente a equação deste sério problema sanitário?

* Pela melhoria da qualidade sanitária do gado ou a sua seleção para o abate?
* Pela melhoria das condições físicas dos matadouros aos quais seria conferida a inspeção estadual ou municipal, e quem sabe uma equivalência com o serviço federal, como consta da lei vigente?
* Pela indenização dos prejuízos, em situações muito específicas, de modo a evitar desabastecimento?
* Pela transferência do abate municipal e congênere para o parque industrial de abate existente e de matadouros-frigoríficos regionais que viessem a surgir?

**Melhoria da qualidade sanitária**

No aspecto sanitário é uma necessidade; a médio e longo prazo debelaria seguramente muitos dos males da criação, que dão causa a expressivas condenações em matadouro. Entretanto o gado do pequeno abate é de descarte, e a maior expressão de suas condenações e restrições independe de causas erradicáveis por programas de assistência técnica. Com ou sem cuidados, o gado idoso ou intensamente explorado leva, sempre, a muitos problemas de saúde para o abate, problemas em geral só detectados pela inspeção nas operações de matança, ou seja, no exame “post-mortem”.

Não é sem razão que já dizia um experimentado veterinário – inspetor nas lides de matadouro – ser o abate do gado de descarte uma permanente matança de emergência (abate de animais em precárias condições físicas ou de saúde). Por outro lado, a seleção do gado para o abate municipal seria uma hipótese para todos os efeitos naturalmente inviável, porque, no mínimo, implicaria na troca de um gado mais barato, o de descarte, por outro mais caro, o novilho industrial.

**Melhoria das condições físicas**

A troca pura e simples da obsoleta e rota roupagem das velhas casas de abate municipal e particulares por outra nova e de figurino atual, para abater o mesmo gado problemático e nas mesmas limitadas quantidades, é uma forma apenas aparente de atacar o problema, em verdade de escamoteá-lo com o emprego indébito do dinheiro do erário.

Essa troca só estaria atingindo a essência do problema, só teria sentido real, se a inspeção sanitária pudesse efetivamente funcionar nas casas modernizadas. Mas como tal não ocorre – e isto já ficou claro – não seria única e simplesmente o matadouro remodelado ou novo, e até higiênico, que daria condições de garantia às carnes neles obtidas, e de modo que do abate do animal tuberculoso, não saísse para o consumo a carne tuberculosa; do animal com cisticercose a carne cisticercótica, como usualmente acontece.

E não há outro estabelecimento onde uma inspeção veterinária atuante, desimpedida e munida da indispensável autoridade, seja tão requerida.

**Pela indenização dos prejuízos**

O único modo de se admitir o funcionamento do pequeno abatedouro municipal, com uma inspeção sanitária desempenhando seu papel, é o Poder Público cobrir, de maneira planejada, os inevitáveis e decisivos custos decorrentes das rejeições da matança.

Fora desta condicionante do ressarcimento, – é importante que se repita – o matadouro pequeno é em absoluto destituído de base para operar, a menos que, como acontece, se se disponha à mistificação do funcionamento do abate sob uma inspeção sanitária falsa, sem controle algum.

Entretanto, essa condicionante para possibilitar a existência correta do pequeno abatedouro, só pode ser considerada numa linha de exceção, eis que o Poder Público não iria, e nem seria admissível, adotá-la indiscriminadamente quando há outro encaminhamento normal para o problema. Ela só pode ser considerada quando uma criteriosa análise técnica conclua pela indispensabilidade do pequeno estabelecimento face à inviabilidade do abastecimento local por matadouros-frigoríficos, seja por falta destes estabelecimentos industriais na área ou na região, seja por falta de condições básicas para sua instalação ou dificuldades naturais para o aporte de carne de outras procedências.

O Brasil não deixa de ter inúmeras localidades que estão dentro daquela excepcionalidade, comportando, por isso, a presença de pequenos matadouros, a qual deve ser mesmo, nestes casos específicos e somente nestes casos, estimulada pelo Governo. Porém, essas localidades têm de ser identificadas num estudo bem fundamentado.

**Transferência do abate municipal e congênere**

Por último, a transferência do abate municipal com a desativação dos respectivos estabelecimentos para matadouros-frigoríficos de funcionamento econômico, capazes de receber um controle sanitário permanente é a solução natural do problema, como estava procedendo com êxito o programa de federalização ditado pela Lei 5760/71.

O Brasil está capacitado a desempenhar um trabalho nestas condições, em grande parte de seu território, principalmente nas áreas mais populosas, graças à rede de modernos matadouros-frigoríficos de que dispõe, com ampla disponibilidade técnica para receber, em acréscimo, o abate municipal.

Este é o programa de que o País necessita para a real proteção do consumidor nacional e a modernização do setor da carne em geral.

Resumo e conclusão

Neste artigo, procurou-se atualizar estatísticas e resumir argumentos empregados pelo médico veterinário, ex-inspetor federal e ex-professor da UNICAMP, José Christovam Santos, para demonstrar que o setor tradicional da carne, representado pelos pequenos matadouros, não só é inviável do ponto de vista técnico-econômico, como pode causar sérios problemas de saúde pública.

Ao final, são discutidas possíveis soluções, apontando como as únicas razoavelmente viáveis: a indenização pelo Poder Público dos custos decorrentes de rejeições da matança, que ficaria restrita a situações muito bem estudadas em que o desabastecimento da população poderia ocorrer diante da impossibilidade de se obter o suprimento de carnes de matadouros-frigoríficos, e a transferência dos abates para matadouros-frigoríficos da rede existente.

Conclui-se que o esforço que o DIPOA – Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento vem fazendo para implantar a equivalência de sistemas de inspeção estadual e municipal com o SIF, como está previsto em lei, terá sido em vão se não for cumprido o que consta de todas as leis promulgadas desde a de nº 1283, de 1950, à Instrução Normativa MAPA nº36, de julho de 2011, no que diz respeito à “obrigatoriedade prévia de fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal (…)”.

Cumprir a lei, especialmente nesta questão que envolve saúde pública, é uma necessidade premente e espera-se que este texto possa contribuir de alguma maneira para a compreensão do tema que é de grande complexidade.

Restou, porém um aspecto não abordado, mas que ainda merece atenção: muito se pode ganhar na saúde animal se as autoridades governamentais entenderem que é preciso encorajar a substituição de pequenos criatórios de animais aos quais faltam as boas práticas de defesa sanitária, por outras culturas; quando indispensáveis, devem se restringir à subsistência das famílias envolvidas e não ao comércio, seja no município ou fora dele.

Matadouro Municipal de Itarantim, BA, situada a sudoeste de Vitória da Conquista, que funciona em desacordo às normas sanitárias e ambientais vigentes.



**Foto: cortesia do zootecnista Alex Bastos.**

**Referências bibliográficas**

**ABIPECS, 2012**. Relatórios Anuais da Abipecs. Relatório ABIPECS 2009. Disponível em:http://www.abipecs.org.br/uploads/relatorios/relatoriosassociados/ABIPECS- relatorio\_2009\_pt.pdf. Acesso em: 22 de março de 2013.

**FELÍCIO, P.E**. de. A inviabilidade dos pequenos matadouros. Rev. Nac. da Carne, abril, 1991, p. 22-23.

**IBGE**. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Rio de Janeiro, RJ. Disponível em: http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/acervo/acervo2.asp?e=v&p=AX&z=t&o=24 Acesso em 22 de março de 2013.

**LSPS, 2011**. Levantamento Sistemático da Produção e Abate de Suínos. Metodologia Abipecs – Embrapa de previsão e acompanhamento da suinocultura brasileira, por Marcelo Miele e Jurandir Soares Machado. Concórdia: Embrapa Suínos e Aves, 22 de outubro de 2011.

**SANTOS, J.C.; CARVALHO Jr., B**. Consideraciones sobre los sectores tradicional e industrial de la carne en América Latina co enfasis en la experiência brasileira. In: Food and Agriculture Organization. Limitaciones y perspectivas de desarrollo de la indústria cárnica em América Latina. FAO – Consulta de expertos. Buenos Aires, Argentina. 1989.

**SANTOS, J.C**. Abate municipal e congênere – Inviabilidade de pequenos matadouros. Higiene Alimentar, São Paulo, v. 5, n. 20, p.9-14, 1991.

**SANTOS, J.C.** Palestra no I Encontro Nacional de Médicos Veterinários Higienistas de Alimentos. Rio de Janeiro, RJ., 1989, antes da revogação da Lei nº5760/1971, ao final do Governo Sarney.

**Legislação consultada**

**BRASIL. Lei n. 1283**, de 18 de dezembro de 1950, Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Diário Oficial da União, Rio de Janeiro, RJ, 18 de dezembro de 1950. (Esta lei foi regulamentada no governo Getúlio Vargas, Decreto nº 30691, que criou o RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de 29 de março de 1952, Diário Oficial da União, Rio de Janeiro, RJ, de 7 de julho de 1952.

**BRASIL. Lei n. 5.760**, de 3 de dezembro de 1971, Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 3 de dezembro de 1971.

**BRASIL. LEI 6.275**, de 01 de dezembro de 1975, Acrescenta par. único ao artigo 3 da lei 5760, de 3 de dezembro de 1971, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 05 de dezembro de 1975.

**BRASIL. Lei n. 7.889**, de 23 de novembro de 1989, Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 de novembro de 1989.

**BRASIL. Decreto n. 5.741**, de 30 de março de 2006, Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 31 de agosto de 2006.

**BRASIL. Decreto n. 7.216**, de 17 de junho de 2010, Dá nova redação e acresce dispositivos ao Regulamento dos arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, aprovado pelo Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 de junho de 2010.

**BRASIL. Instrução Normativa n. 36**, de 20 de julho de 2011, Estabelecer os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, na forma desta Instrução Normativa. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 de julho de 2011.