

Indústrias seguem ritual para o abate

O abate de animais na indústria da carne segue um ritual onde o rigor já começa desde a preparação para o corte, no que os técnicos denominam "inspeção **ante mortem**". Caso fique diagnosticado que o animal está contaminado por alguma doença, o mesmo não pode ser sacrificado. A inspeção prossegue com a análise, após o abate, dos músculos da cabeça, na pesquisa de cisticercose. Outro corte nos gânglios serve para verificar a presença de tuberculose ou qualquer doença infectocontagiosa, além de adenites. Os exames continuam nas vísceras e demais órgãos, assim como na carcaça.

Essa rotina é vivida diariamente por 36 agentes de inspeção e oito veterinários instalados permanentemente nos frigoríficos controlados no DF e algumas regiões de Goiás pelo Serviço de Inspeção Federal.

Assim como o Departamento de Fiscalização e Saúde do DF, o SIF pode advertir ou multar. É sua função também suspender o abate sempre que se faça necessário, utilizando, na interdição de matadouros clandestinos, agentes da Polícia Federal. O Registro de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (Riispoa), aprovado através do Decreto 30.691, de 29 de março

de 1952, prevê obrigações e penalidades no caso de infrações cometidas pelos frigoríficos.

Para as penalidades simples, o auto de infração se transforma em advertência. A reincidência pode resultar em multa de até 25 mil BTN (Bônus do Tesouro Nacional) ou até interdição. O controle dos matadouros começa já na construção, cujas especificações seguem normas determinadas. Equipamentos, instalações e locais de processamento das sobras e resíduos (lagoas de oxidação) não aproveitados, assim como botas e trajes adequados, têm de obedecer a normas preestabelecidas pelo órgão.