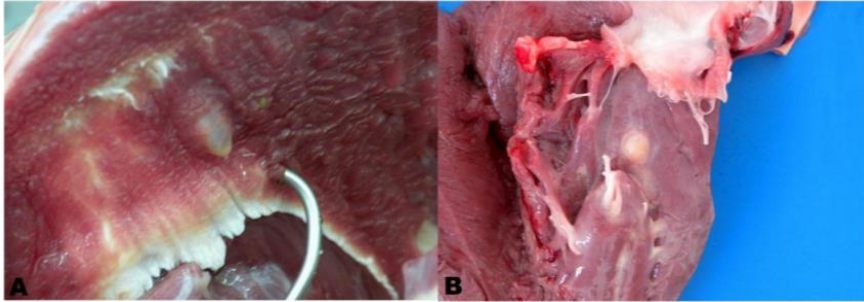
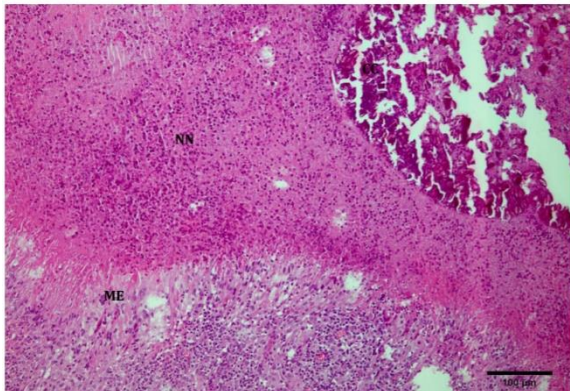


CASOS PRÁTICOS INSPEÇÃO, VIGILÂNCIA SANITÁRIA, CONSULTORIA E RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Caso 01. Durante o abate de bovinos de corte, machos, castrados, nelore, provenientes de engorda extensiva a pasto, o agente de linha de inspeção localizou lesões como as abaixo ilustradas e encaminhou todo o conjunto carcaça e vísceras ao DIF.



Foram encontrados cistos no músculo masseter (A) e no miocárdio (B). Em ambos os locais o agente de linha de inspeção encontrou cistos viáveis, translúcidos com aproximadamente 1 cm de comprimento. No DIF o MV fazendo exame cuidadoso visualizou uma estrutura dentro do cisto sugerindo a larva de um parasita. Encaminhou fragmentos das lesões para exame histopatológico e obteve a seguinte fotomicrografia.



Corte histopatológico da lesão corada com hematoxilina eosina (HE), mostrando cisto degenerado, com material necrótico, com a presença de corpúsculos calcários e circundados por intensa reação inflamatória, contendo macrófagos epitelióides dispostos em paliçada. HE. Obj. 20x.

PERGUNTAS:

1. Qual o diagnóstico?
2. De acordo com o RIISPOA, Decreto 9.013 de 2017, qual a conduta a ser adotada pelo MV no DIF, qual o julgamento e destinação a ser dada às estruturas acometidas pela afecção e ao restante da carcaça e órgãos?
3. Sanitariamente, qual a diferença e relevância entre cistos viáveis e degenerados. Explique.

CASOS PRÁTICOS INSPEÇÃO, VIGILÂNCIA SANITÁRIA, CONSULTORIA E RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Caso 02. Bovino adulto, aproximadamente 2,5 anos, macho, castrado, raça Gir, engorda em pasto extensivo. Durante a inspeção *post mortem* o agente de linha (E) identificou as alterações abaixo ilustradas:

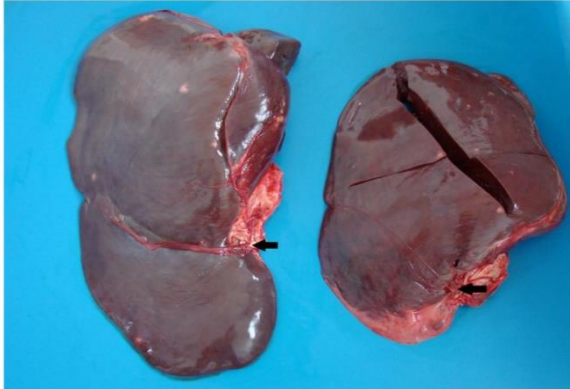


Figura 01: Fígado à Esquerda com tamanho considerado normal, comparado como o fígado à Direita que apresenta lobo esquerdo acentuadamente atrofiado. As setas mostram os limites entre os lobos esquerdo e direito de cada órgão. Pode-se observar pontos brancos multifocais no fígado do lado esquerdo, que são pequenos cistos hidáticos.

Figura 02: Ductos biliares do lobo esquerdo do fígado acentuadamente espessos. Atrofia do lobo esquerdo e hiperplasia (H) da porção visível do lobo direito.

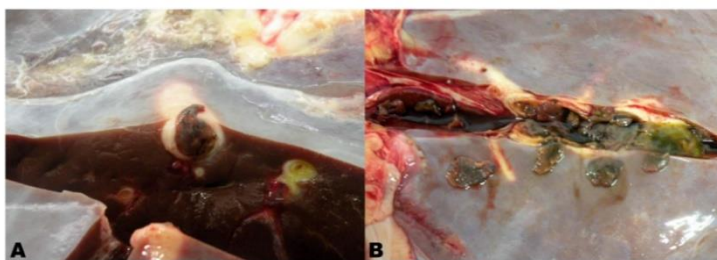


Figura 03: Observação de parasita (A). Um parasita adulto projeta-se do interior do ducto espessado por tecido fibroso e infiltrado inflamatório (B). Exemplos de parasita observados em meio ao exsudato na luz dos ductos. O revestimento ductal está calcificado.

do parasita observados em meio ao exsudato na luz dos ductos. O revestimento ductal está calcificado.

PERGUNTAS:

1. Qual o diagnóstico, baseando-se nas afecções observadas durante a inspeção?
2. Como se dá o ciclo do referido parasita? É possível evitar a sua ocorrência? Como?
3. Qual o destino dado ao fígado, as vísceras abdominais, torácicas e a carcaça? Justifique.

CASOS PRÁTICOS INSPEÇÃO, VIGILÂNCIA SANITÁRIA, CONSULTORIA E RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Caso 03. O Brasil perde, anualmente milhões de dólares, devido a lesões nas carcaças bovinas por má aplicação de vacinas e medicamentos injetáveis. Mato Grosso do Sul é o Estado do Centro Oeste com maiores perdas. O campeão nacional é Rondônia, com 94% de animais lesionados. No outro extremo destaca-se o Rio Grande do Sul, onde apenas 12% dos animais apresentam lesões. A média brasileira mostrou que 68% das carcaças apresentavam lesões, o que resultou na retirada de 1,1 tonelada de carne. Cada animal perdeu em média 278 gramas (estudo realizado em 2000), essa média está acima da encontrada em levantamento nos Estados Unidos, que é de 211 gramas.



PERGUNTAS:

1. Qual o procedimento após a esfolagem da carcaça?
2. Qual a destinação sanitária da parte acometida e do animal com tal lesão?
3. A inspeção no abatedouro-frigorífico pode participar/contribuir para com as medidas preventivas dessa afecção? Como?

CASOS PRÁTICOS INSPEÇÃO, VIGILÂNCIA SANITÁRIA, CONSULTORIA E RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Caso 04. Consumidor comprou um corte de carne bovina sem osso ‘acém’ e “coração de alcatra” e ao pré-preparar a carne para cozer, observou estas alterações:



01



02



03

Fotos 01, 02 e 03 cedidas por: Claudio S. P. Bastos, julho 2021

PERGUNTAS:

1. A que músculos correspondem o ‘acém’ e ‘miolo de alcatra’?
2. É possível que a carne com tais lesões seja proveniente de frigorífico com inspeção sanitária oficial? Explique.
3. Pelas características das lesões qual(ais) a(s) provável(eis) suspeita(s) de causa(s)?
4. É possível fazer algo para evitar tais afecções? Comente.

Caso 05: Abatedouro clandestino de aves em Fortaleza é autuado pela Adagri em ação com Agefis e BPM [4 DE NOVEMBRO DE 2020 15:54 #](#)

FOTO DO LOCAL



A Agência de Defesa Agropecuária do Ceará (Adagri), órgão vinculado à Secretaria do Desenvolvimento Econômico e Trabalho (Sedet), realizou nesta segunda-feira (03) uma ação conjunta com a Agência de Fiscalização de Fortaleza (Agefis) e Batalhão de Policiamento do Meio Ambiente (BPMA) em um abatedouro clandestino de aves (frangos de corte), situado no bairro da Vila Velha, em Fortaleza.

A Adagri autuou o estabelecimento, que não possuía certificado de regularidade e não atendia

a legislação vigente quanto às condições higiênico-sanitárias das instalações e equipamentos, e apreendeu 32 aves vivas que foram destinadas ao abate sanitário em estabelecimento com inspeção oficial do Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E). As aves não possuíam Guia de Trânsito Animal, não possuindo origem e condições sanitárias comprovadas.

A Agefis também interditou o abatedouro e apreendeu 81,5 kg de carcaça de frango inteiro abatido, que foram encaminhados para análise laboratorial pela Célula de Vigilância Sanitária de Fortaleza (Cevisa). Segundo a Adagri, “o abate das aves no local ocorria de forma irregular, sem inspeção sanitária e a água utilizada no abate era de qualidade desconhecida pois não foram realizadas análises físico-químicas e microbiológicas”.

O local também não apresentou registros de controle logístico para recolhimento, rastreabilidade e autocontrole que garantissem os requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos em legislação que assegurassem a inocuidade, a qualidade e integridade do produto final.

PERGUNTAS:

1. Quais as irregularidades comentadas no texto?
2. Que evidências reconhecíveis na foto configuram condição irregular de funcionamento do local para abate e comercialização de aves?
3. Entre as exigências para a regularização do estabelecimento está a contratação de um responsável técnico. Esse profissional deve ser médico-veterinário, pergunta-se quais são as atribuições técnicas dentro desse estabelecimento de responsabilidade do MV RT? Onde essas atribuições podem ser encontradas?

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Depto. VPS – Profa. Simone de Carvalho Balian
VPS-3206 Inspeção Sanitária dos Produtos de origem Animal
Atividade Teórico-Prática – 2022

CASOS PRÁTICOS INSPEÇÃO, VIGILÂNCIA SANITÁRIA, CONSULTORIA E RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Caso 06: Silos de gelo, são equipamentos onde é produzido o gelo para manutenção de temperatura de peixes expostos no comércio varejista. Em uma peixaria na grande São Paulo, foi feita a análise deste gelo e foi detectada a presença de coliformes totais. Figura 01.

Figura 01: Resultados da análise microbiológica do gelo

RESULTADOS ANALÍTICOS:

Ensaio	Resultado	Unidades	Método	VMP
ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS:				
N1 Pesquisa de Coliformes Totais	PRESENÇA	em 100 ml	PEM-21-02	AUSÊNCIA
Pesquisa de Escherichia coli	AUSÊNCIA	em 100 ml	PEM-21-02	AUSÊNCIA

VMP: valor máximo permitido

Figura 02: Resultados da análise microbiológica da água utilizada para produção de gelo

RESULTADOS ANALÍTICOS:

Ensaio	Resultado	Unidades	Método	VMP
ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS:				
Pesquisa de Coliformes Totais	AUSÊNCIA	em 100 ml	PEM-21-02	AUSÊNCIA
Pesquisa de Escherichia coli	AUSÊNCIA	em 100 ml	PEM-21-02	AUSÊNCIA
ENSAIOS FÍSICO-QUÍMICOS:				
N1 Cloro livre residual	0.00	mg/L	PEQ11-02	0.2 - 2
pH	7.0	unidades de pH	PEQ42-02	6.0 - 9.5
Turbidez	<0.10	NTU	PEQ12-02	5

VMP: valor máximo permitido

PERGUNTAS:

1. Existe uma correlação entre a qualidade da água para produzir gelo e os resultados da análise microbiológica apresentada pelo gelo? Discuta.
2. Onde estão e quais são os parâmetros de qualidade da água para uso em estabelecimentos de alimentos?
3. Qual a ação a ser tomada para correção da irregularidade no silo?
