

Consumo da peça do animal com abscesso divide especialistas

FILIPE OLIVEIRA
JOANA CUNHA
DE SÃO PAULO

Os abscessos, formações purulentas ou fibrosas encontradas em carnes brasileiras e que motivaram o fechamento do mercado dos Estados Unidos para o produto, resultam de falhas durante a aplicação de vacinas ou na limpeza da carne, segundo a avaliação de especialistas.

Sua presença em uma parte do animal não significa que toda a carne dele esteja con-

denada. Porém não há consenso entre os especialistas ouvidos pela reportagem sobre segurança do consumo de peças que o apresentam.

Pedro de Felício, veterinário e professor aposentado da **Unicamp**, afirma que, após a vacinação contra a febre aftosa, o animal pode reagir com uma inflamação na área da aplicação, que dá origem ao abscesso.

Partes do animal onde eles se desenvolvem devem ser eliminadas no abate. Os abscessos não tomam o consumo da

carne prejudicial à saúde, diz.

Por outro lado, Angélica Pereira, professora da FMVZ (Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da USP), afirma que abscessos favorecem a formação de coágulos sanguíneos e proliferação de bactérias nas peças de carne que os possuem.

Como consequência, há uma redução do prazo de validade e risco para saúde do consumidor. Se houver contaminação, ele pode ter febre, vômito e diarreia, de acordo com Pereira.

Paula Spinha, professora de medicina veterinária da universidade Anhembi Morumbi, pondera que é possível que abscessos não sejam identificados mesmo durante inspeções adequadas.

“Ele pode estar no interior de um grupo muscular. “Não se retalha toda a carne durante a inspeção.”

Apesar do aspecto ruim, eles não impedem o consumo do restante da carne, diz. “Eles são encapsulados pelo organismo do animal, e a bactéria não se dissemina.”

Emílio Salani, vice-presidente do Sindan (que reúne as indústrias produtoras de vacina), nega que a vacina tenha causado o problema. “Temos um sistema de controle rígido de todo o processo. O controle é feito pela indústria e pelo ministério”, afirma.

A Abiec (Associação Brasileira da Indústria Exportadora de Carne) afirma que está tomando “ações corretivas” para adequar os processos produtivos para retomar as exportações para o mercado dos Estados Unidos.

“Temos um sistema de controle rígido de todo o processo. O controle é feito pela indústria e pelo ministério

EMÍLIO SALANI
vice-presidente do Sindan

A indústria de carne bovina brasileira atua com responsabilidade e segue altos padrões de vigilância

ABIEC