

PROGRAMA DE DIAGNÓSTICO DO MANEJO PRÉ-ABATE E ABATE DOS ANIMAIS DE AÇOUGUE (AVES, BOVINOS E SUÍNOS)

Coordenador: SUSANA CARDOSO

INTRODUÇÃO O Brasil é o maior exportador de carne bovina e de carne de aves do mundo e o quarto maior exportador de carne de suínos, sendo que o RS é um dos grandes produtores destas carnes. Além da qualidade higiênico-sanitária, físico-química e sensorial da carne é necessário que a carne brasileira também seja considerada com qualidade ética. O bem-estar animal pode ser considerado uma demanda para qualquer sistema criatório que deseje ser eticamente defensável e socialmente aceitável. As pessoas desejam comer carne com "qualidade ética", isto é, carne de animais que tenham sido criados, tratados e abatidos em sistemas que promovam o bem-estar, mas que também sejam sustentáveis e ambientalmente corretos. Já existem evidências de que carne de alta qualidade resulta de animais tratados nas condições mencionadas. Os profissionais de todos os níveis de formação que atuam na produção e abate de animais de açougue devem ter uma formação adequada em bem-estar e devem ser capacitados para tal.

OBJETIVO GERAL Realizar diagnóstico em propriedades rurais e matadouros-frigoríficos do RS sobre o manejo pré-abate e o abate dos animais de açougue (aves, bovinos e suínos) visando promover melhorias do bem-estar dos animais e evitar o sofrimento desnecessário dos mesmos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 1) Identificar através de ferramentas como "check list" como ocorre as etapas de jejum alimentar, dieta hídrica, forma de captura (aves), condução e embarque dos animais produtores de carne nas granjas avícolas, granjas suinícolas ou fazendas de produção de bovinos;
- 2) Identificar as formas de transporte dos animais de açougue para o abate (tipo de veículo, condições das estradas, densidade de carga animal, treinamento dos condutores);
- 3) Identificar como acontece o descarregamento/desembarque dos animais, tempo e condições nas áreas de espera/pocilga ou currais dos matadouros-frigoríficos.
- 4) Identificar as formas e parâmetros utilizados na insensibilização aos quais os animais são submetidos antes do abate;
- 5) Identificar a forma e eficiência da sangria nos animais abatidos;
- 6) Diferenciar problemas de bem-estar animal inerentes ao processo de abate daqueles evitáveis;
- 7) Utilizar as "Cinco Liberdades" dos animais para avaliar o bem-estar de animais de produção.

DESENVOLVIMENTO

São componentes do bem-estar animal: a ciência, a ética e a legislação. As "Cinco Liberdades" são comumente utilizadas como modelo para avaliação do bem-estar animal: Livres de fome e sede; Livres de desconforto; Livres de dor, lesões e doenças; Livres para expressar o

comportamento normal e Livres de medo e estresse. Cientistas de muitos países concordam que o bem-estar deve ser avaliado de acordo com as Cinco Liberdades e que as liberdades não definem padrões mínimos (é muito difícil fornecer as liberdades o tempo todo). As Liberdades fornecem um indicador inicial sobre o que deve ser avaliado e o que deve ser fornecido aos animais. Principalmente nos países mais desenvolvidos, e também no Brasil, cada vez mais, a sociedade vem exigindo dos criadores, dos transportadores e da indústria, medidas que promovam o bem-estar dos animais de produção e evite o sofrimento dos mesmos. Em muitos destes países a criação animal está sendo regulamentada e algumas práticas, métodos e sistemas de produção estão sendo condenados e mesmo proibidos. É o caso, por exemplo, de alguns sistemas de criação em gaiolas ou boxes, que impedem a mobilidade mínima necessária aos animais, para que não sofram privações físicas e psicológicas, atrofia e/ou degenerações. Os consumidores têm uma preocupação crescente de que a carne que comprem deva vir de animais criados, manejados e abatidos de maneira que leve em consideração o seu bem-estar. Também nos meios técnico, científico e acadêmico, o tema bem-estar animal vem merecendo cada vez mais atenção. No período pré-abate, o bem-estar geralmente resulta do manuseio cuidadoso dos animais, reduzindo o estresse e os traumatismos. Em contraste, o mau manuseio antes do abate leva ao estresse e resulta em pior qualidade da carne, por afetar o padrão de acidificação muscular post mortem, ou através de mecanismos que ainda não estão claros. A legislação e os sistemas de garantia de qualidade são mecanismos eficazes de proteção do bem-estar animal. No entanto, demonstrar que o bem-estar resulta em um produto de melhor qualidade é um grande incentivo para melhorar a forma com que criamos, manuseamos e abatemos os animais. Assim, o bem-estar animal pode ser considerado uma demanda atual, pois as pessoas desejam comer carne com "qualidade ética", isto é, carne de animais que tenham sido criados, tratados e abatidos em sistemas que promovam o bem-estar, mas que também sejam sustentáveis e ambientalmente corretos. Já existem evidências de que carne de alta qualidade resulta de animais tratados nas condições mencionadas. PÚBLICO ALVO Propriedades rurais de criação de aves, bovinos e suínos e matadouros-frigoríficos de aves, bovinos e suínos do RS sob regime de inspeção federal, estadual ou municipal.