

Bem-estar

torna-se moeda forte para frigoríficos

Maristela Franco

As demandas do consumidor moderno estão chegando cada vez mais rápido aos frigoríficos. Nos últimos anos, essas empresas foram pressionadas a modificar seu processo industrial em vários aspectos, incluindo um quesito antes menosprezado: o bem-estar animal. “Em geral, as pessoas não admitem que os bovinos sejam tratados com crueldade; querem se sentir bem em relação à carne que consomem. Nos anos 90, as grandes redes de supermercados e de fast food, que lidam diretamente com o consumidor, captaram esse anseio e o repassaram para seus fornecedores de carne, dispendo-se a pagar mais pelo produto que cumpra seus requisitos” explica a consultora norte-americana Erika Voogd, que trabalhou com Temple Grandin, etóloga famosa no mundo todo por seus conceitos revolucionários de manejo animal.

Hoje, inúmeros programas de certificação adotam esses conceitos. Não apenas porque beneficiam os bovinos, mas porque contribuem para produzir carne de qualidade, minimizando problemas sérios como hematomas, salpicamento (ruptura de capilares) e escurecimento do produto. “Consegue-se maior rendimento no abate utilizando um capital relativamente barato:

racionário. A verdade é que os animais sentem dor e medo. Reduzindo fontes de estresse durante sua vida, os efeitos são imediatos”, garante Voogd, que já auditou várias plantas no Brasil para o McDonald’s. Se-



FOTOS: E. VOOGD

gundo ela, essa rede de fast food foi pioneira na qualificação de fornecedores com base em quesitos de bem-estar animal, dando início a um programa próprio de auditoria de plantas frigoríficas em 1997.

Diversos países (com destaque para os Estados Unidos, Canadá e integrantes da União Européia) já possuem legislação específica sobre o tema, que está sendo discutido por um grupo técnico dentro da Organização Mundial de Saúde Animal (OIE) desde 2002. O assunto catalisa a opinião pública. Pesquisa realizada em 2005 na Europa, pela empresa Eurobarometer, indicou que 74% dos entrevistados acreditavam que podiam contribuir para o bem-estar dos animais através de suas compras e 57% estavam dispostos a pagar mais por alimentos produzidos com essa preocupação.

QUALIFICAÇÃO – Embora o consumidor brasileiro não expresse suas demandas tão claramente, também condena maus-tratos em animais, engrossando o “caldo cultural” que dá base a políticas comerciais de empresas globalizadas como o McDonald’s. A Braslo – fornecedora exclusiva de



Na foto superior, exemplo de lotação adequada. Acima, animais estressados devido à falta de espaço para se deitar.



Erika Voogd: “Animais sentem dor e medo.”

hambúrgueres para essa rede de fast food – trabalha no Brasil com apenas dez frigoríficos, selecionados após avaliação criteriosa. Seu programa de qualificação e o da rede britânica de supermercados Tesco estão mudando o visual de várias plantas de abate, começando pelos currais de espera, que já contam com sistemas de isolamento, aspersão e proteção contra o sol.

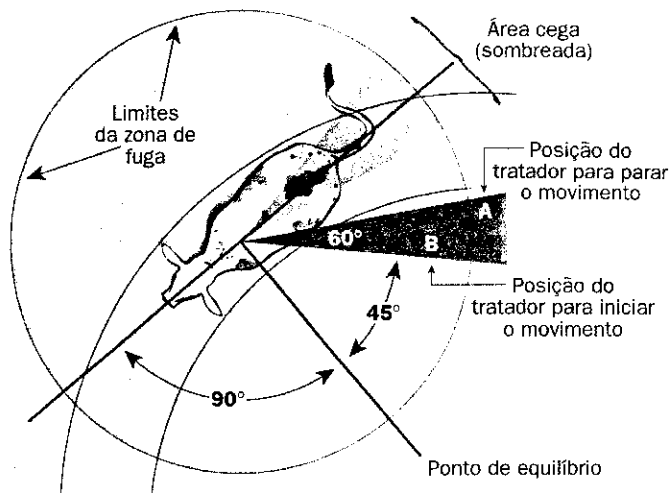
“Quem trabalha com carne deve ter visão de cadeia. A produção de hambúrguer, por exemplo, começa com uma matéria-prima de qualidade. Na fábrica, não conseguimos fazer mágica”, explica Anne Marie Pieries, gerente de desenvolvimento de Produtos e Fornecedores da Braslo. Para obter aprovação como fornecedor, o frigorífico deve preencher um formulário detalhado, declarando-se capaz de atender normas preestabelecidas pela empresa, não apenas na área de bem-estar animal, mas também de boas práticas de fabricação (BPF), análise de perigos e pontos críticos de controle (HACCP), rastreabilidade e prevenção contra o mal da vaca louca (as carcaças devem ter 0% de resíduos de medula espinhal, classificada como material de alto risco para essa doença).

Preenchido o formulário, os auditores da Braslo visitam a planta para vistoriar as instalações e acompanhar o abate. “Gastamos normalmente um dia e meio nesse trabalho. As falhas detectadas são informadas ao gerente, que elabora um plano de ação para eliminá-las. Se as medidas forem adequadas, acompanhamos sua implantação, auxiliando o pessoal do frigorífico no que for necessário. Somente quando a planta está funcionando a contento, ela é oficialmente aprovada”, informa Daniel Boer, auditor da empresa.

A qualificação de fornecedores faz parte do Programa de Qualidade Assegurada da Braslo, que também é bastante exigente no que diz respeito à rastreabilidade do produto. “Para os frigoríficos, um lote corresponde à produção do dia. Nós almejamos que um lote corresponda a uma fazenda de origem. Infelizmente, apenas um de nossos fornecedores consegue isso, produzindo carne que exporta-

Facilitando o movimento dos animais

- O ponto de equilíbrio é a paleta.
- Se o tratador está atrás da paleta, o animal irá andar para a frente.
- Se o tratador está à frente da paleta, o animal vai procurar se virar para se afastar.
- Evite o “ponto cego” espaço diretamente atrás do animal.



mos para a Europa”, diz Boer.

“Dentro da fábrica, é possível saber quais matérias-primas foram utilizadas para produzir determinado lote de hambúrgueres. Em caso de *recall*, a equipe de controle de qualidade consegue identificar a origem do produto em no máximo duas horas. Avaliações trimestrais são realizadas na fábrica para checar se o esquema de rastreabilidade está funcionando adequadamente”, completa Anne Marie. Com esse rigor no processo industrial, é compreensível que a empresa queira garantias quanto à qualidade da matéria-prima, dando ênfase ao bem-estar animal.

NOS CURRAIS – O manejo correto dos bovinos deve começar na fazenda, mas a Braslo, por enquanto, ainda não exerce controle sobre essa fase da produção. Suas auditorias começam no desembarque do gado. “Verificamos, por exemplo, se existem pontas vivas nos veículos, se a rampa possui piso escorregadio, se existem poças d’água por perto emitindo reflexos, cordas enroladas ou quaisquer

outros objetos que desviam a atenção dos animais. Eles devem andar ou trotar para descer do caminhão, nunca correr. Escorregões, batidas e quedas indicam manejo inadequado. O desembarque deve ser realizado de 15 minutos a uma hora após a chegada do caminhão”, informa Ed Carlos Santana, auditor da Braslo.

Nos currais, o bovino precisa ter à disposição água limpa e espaço suficiente para se deitar, sem que os outros pisem nele. Animais caídos no curral são considerados problema grave. Se forem arrastados sem insensibilização, a planta é desclassificada. “Em dias quentes, a superlotação também gera estresse pelo calor ou por dificuldade de alcançar a água. Deve-se garantir pelo menos 1,87 m² por bovino, o que se consegue com 3/4 de lotação no curral”, diz Erika Voogd. Fornecer sombra aos animais é importante. No Brasil, já existem currais totalmente cobertos, como o do Frigoclass, em Promissão e o do Bertin, em Lins, ambos em SP. Outras plantas têm preferido usar cobertura parcial. A Braslo não exige sombra nos currais, mas considera esse item recomendável, bem como o isolamento da área, para evitar que os animais vejam veículos ou pessoas circulando e se estressem.

Já o uso de aspersores é obrigatório, para reduzir a sensação de calor dos bovinos. “Também exigimos

CRITÉRIOS PARA APROVAÇÃO DE PLANTAS PELO MCDONALD'S (DO CURRAL DE ESPERA AO BRETE DE ATORDOAMENTO)	
Escorregões	≤ 3%
Quedas (sem lesão)	≤ 1%
Uso de bastão elétrico	≤ 25%
Vocalização	≤ 3%
Eficácia de atordoamento ao 1º disparo	≥ 95%
Insensibilidade no trilho de sangria	100%

Fonte: Braslo

que o curral tenha piso cimentado e antiderrapante, sendo lavado uma vez por dia. Nessa área do frigorífico, não admitimos uso de choque elétrico”, frisa Santana. Deve-se movimentar os animais com calma, posicionando-se no limite da chamada “zona de fuga” (distância que eles mantêm de estranhos), de forma que consigam ver o funcionário atrás do ponto de balanço

(ombros ou paleta), conforme mostra a figura na página 31. Assim, não se assustam e deslocam-se tranquilamente em manada. “A maioria das pessoas pensa que é necessário gritar com os bovinos para fazê-los andar, quando, na verdade, ruídos, choques ou pancadas são interpretados como aviso de perigo à frente, levando-os a refugar”, afirma Erika Voogd, lembrando que o jejum *ante mortem* não deve exceder 24 horas.

RUMO AO ABATE – Os mesmos princípios usados para movimentar os ani-



▢ Curral com aspersão no Minerva, de Barretos, e piso antiderrapante no Marfrig, de Promissão, em São Paulo.

mais no curral de espera servem para conduzi-los até o brete de atordoamento. Muitos frigoríficos já possuem corredores de abate em curva, com paredes fechadas, para evitar que os animais se distraiam e se estressem. Muretas externas ao longo do corredor, permitem que um funcionário conduza os animais sem assustá-los. Da saída do curral até o brete de atordoamento, os auditores da Braslo registram escorregões (que não devem superar 3%), quedas sem lesões (igual ou inferior a 1%), uso de choque elétrico (igual ou menor que

25%) e vocalizações (mugidos de dor), que não podem superar os 3%.

Normalmente, os animais “vocalizam” quando são agredidos, caem, esbarram em cantos vivos ou sofrem muita pressão. Maus-tratos por parte dos funcionários e uso de choque em regiões sensíveis, como ânus e olhos, resultam em reprovação ou descredenciamento da planta (*veja quadro*). Para evitar problemas na seringa, os animais devem ser conduzidos em pequenos grupos, a passo, de preferência utilizando-se bandeirolas ou qualquer outro instrumento inofensivo. “O bloqueio da visão lateral e a eliminação de contrastes claro-escuro ajudam bastante no manejo. O bovino pode se recusar a passar sobre reflexos de luz no piso, achando que vai cair em um buraco, pois sua visão é panorâmica mas com pouca percepção de profundidade. Ralos e canaletas também geram medo de queda”, ensina Erika Voogd.

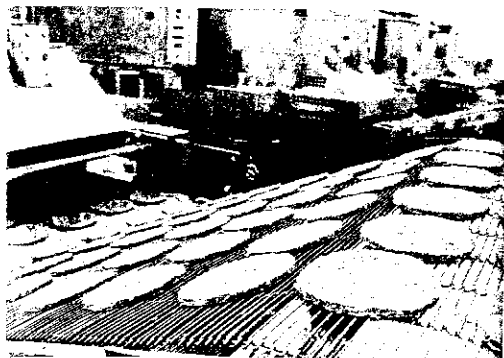
Segundo ela, muitos frigoríficos com sérias dificuldades na movimentação de gado conseguiram resolver esse problema fazendo pequenas modificações nas instalações e eliminando fatores de distração, como a bota de um funcionário vista pela grade, objetos jogados no chão, uniformes que criam contrastes, reflexos em superfícies úmidas, barulho de ventilador etc. A instalação de lâmpadas no final da seringa pode ser interessante, pois essa luz no final do túnel atrai os animais, fazendo com que eles prossigam sem medo. Correntes de ar na entrada do brete de atordoamento também devem ser eliminadas, pois incomodam o bovino, levando à refugagem e vocalização.

Por que a Braslo é tão exigente?

A Braslo pertence ao OSI Group, fornecedor exclusivo de hambúrgueres e outros produtos cárneos para as lanchonetes McDonald's em todo o mundo, desde que essa rede de fast food foi fundada, no Estado de Illinois (EUA), em 1955. Quando o McDonald's instalou-se no Brasil, em 1982, o OSI Group criou a Braslo especialmente para atendê-lo. Hoje, 75% da produção da empresa destina-se aos 1.146 pontos-de-venda Mc, distribuídos por 134 cidades brasileiras. Em 2005, essas lojas consumiram 15.000 toneladas de hambúrgueres, 2.600 toneladas de derivados de

frango e 300 toneladas de produtos à base de peixe, garantindo à Braslo faturamento de R\$ 140 milhões. “Nossa responsabilidade é imensa, por isso somos rigorosos. Problemas na área de segurança alimentar podem quebrar uma empresa”, diz a gerente Anne Marie Pieries.

A empresa também fornece carne para restaurantes como o Outback, Friday's, Lig-Lig, America, Applebee's e Habib's, por meio da marca Grenmark. Além disso, é proprietária da grife Bassi (especializada em cortes para churrasco) e exporta para vários países da Europa e Ásia. A unidade fabril da Braslo fica na chamada Cidade do Alimento (FoodTown), construída, em 1999, no km 18 da Rodovia Anhangüera, no município de Osasco (SP), para reunir todos os fornecedores do McDonald's. No Brasil, essa megarede de lanchonetes atende 1,5 milhão de clientes por dia, tendo faturado R\$ 2,1 bilhões em 2005. Está presente em 118 países, totalizando 31.886 restaurantes, 1,5 milhão de funcionários e receita de US\$ 43 milhões em 2004. Seu parceiro inseparável, o OSI Group conta com 12.000 funcionários e 75 fábricas pelo mundo.



▢ Hambúrgueres para a rede McDonald's

Motivos para aprovação automática da planta

- ✓ Tocar um animal sobre outro caído
- ✓ Não fornecer água em todos os currais
- ✓ Negligência intencional ou abuso dos animais
- ✓ Arrastar animais caídos sem insensibilização
- ✓ Insensibilidade pós-atordoamento inferior a 100%
- ✓ Atingir o animal em áreas sensíveis (olho, úbere ou ânus)
- ✓ Usar de força em qualquer situação

Isso também acontece quando o piso do brete é inclinado e escorregadio. "Muitos animais, vendo que vão cair, só entram após levar choque elétrico", explica Erika.

INSENSIBILIZAÇÃO - A consultora recomenda a contenção da cabeça do bovino durante o atordoamento para minimizar erros de disparo. Apenas 5 animais em cada lote de 100 podem receber um segundo tiro. Os fornecedores da Braslo devem utilizar pistolas sem injeção de ar (as que injetam ar não são permitidas, por causa da doença da vaca louca) e manter registro de manutenção do equipamento. O tempo entre o atordoamento e a sangria não pode exceder um minuto, sob risco de o animal voltar à consciência. É fundamental verificar se ele apresenta sinais de sensibilidade (sentidos ativos) nesse curto período, para garantir que houve realmente inativação cerebral e, conseqüentemente, ausência de dor.

E VOOGD



□ Equipamentos modernos permitem conter a cabeça do boi para abate

Sinais de sensibilidade são: nuca rígida ou movimentos de cabeça para frente (o animal tenta levantar-se), patas dianteiras pedalando, respiração rítmica, piscadelas, movimentos oculares de acompanhamento etc. Quando o animal é atordado corretamente, apresenta olhos vidrados e esgazeados, cabeça solta, membros dianteiros frouxos e muitas vezes língua pendente. Flexões laterais do pescoço (espasmos) em bovinos mais velhos e coices com os membros traseiros são naturais e não representam problema. "Exigimos que 100% dos animais estejam insensíveis depois da pendura, caso contrário a planta é reprovada", salienta Daniel Boer. Após a sangria, o frigorífico tem três minutos para aplicar choque elétrico na carcaça, visando acelerar a eliminação do sangue.

A equipe de auditores da Braslo garante que os programas de bem-estar animal melhoram a qualidade do produto. "Trabalhos já realizados indicam reduções drásticas no índice de contusões e problemas de pH. Mas, para conseguir esses resultados, é fundamental treinar os funcionários e realizar auditorias internas periódicas", diz Ed Carlos Santana. Eventualmente, a rede McDonalds contrata certificadoras de terceira parte, como a SGS, para checar o sistema. "Também auditamos o programa da Clayton Foods, empresa que atua na área de carnes processadas, e o Qualex, da Agropecuária Jacarezinho, em Valparaíso (SP), que adota princípios de bem-estar animal na fazenda. O mercado de certificação Welfare (bem-estar animal) está crescendo rapidamente", garante Kátia Nogueira, gerente de desenvolvimento de negócios da SGS. ▽

Piracicaba se organiza

O rico município de Piracicaba, SP, discute como agregar valor à sua pecuária de corte, que tem um rebanho de 60 mil cabeças e 200 mil em sua região de influência. O agrônomo Ari Lacôrte, consultor da Plano e assessor da Secretaria da Agricultura do município, acredita que a solução passa pelo associativismo e pela produção de carne de qualidade. No dia 24 de abril, a associação – ainda informal e que já reúne 135 pecuaristas – vai fazer sua primeira reunião na sede da Coplana (Cooperativa dos Plantadores de Cana). O Centro de Estudos Avançados de Pesquisa Aplicada (Cepea-USP) vai traçar um perfil da pecuária de corte na região. A partir desses dados a associação deve montar um programa para desenvolver uma aliança mercadológica para a produção de carne bovina de qualidade. Na discussão, além dos produtores, estão envolvidos, também, os frigoríficos e o comércio varejista.

Entendimento no MT

Frigoríficos exportadores e pecuaristas de corte ensaiaram diálogo no Mato Grosso durante o 2º Seminário BM&F-Famato, realizado em Cuiabá, MT, no dia 14 de março. A conversa envolve a Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carne (Abiec), a Federação da Agricultura e Pecuária do Mato Grosso (Famato), as Associações dos Criadores do Estado (Acrimat), de Nelore e dos Produtores Rurais. "Por falta de uma relação mais harmoniosa, estamos perdendo uma ótima oportunidade no mercado externo para a nossa carne bovina", reconheceu Homero Pereira, presidente da Famato. "Se hoje o diálogo não é possível, ele tem de ser possível no futuro", diz Marcus Vinicius Pratini de Moraes, presidente da Abiec. A conversa pode começar pela rastreabilidade. "A implantação da rastreabilidade é fundamental para a exportação de carne bovina, especialmente para a Europa", avisou Moraes.

Cresce venda de vivos

As exportações de bovinos vivos fecharam 2005 com embarques de 113.200 exemplares, segundo dados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). Os maiores embarques seguiram para o Líbano e o gado foi destinado ao abate. Em termos de genética, os maiores compradores foram Angola, Bolívia, Senegal, Paraguai e Burkina Faso.