



COAMVET

Congresso Online Acadêmico de Medicina Veterinária

RISCOS SANITÁRIOS ASSOCIADOS AO CONSUMO DE CARNE BOVINA E SUÍNA PROVENIENTE DE ABATE CLANDESTINO: REVISÃO DE LITERATURA

V Congresso Online Acadêmico de Medicina Veterinária, 5ª edição, de 06/07/2026 a 07/07/2026
ISBN dos Anais: 978-65-5465-177-6

CALAZANS; Lenara Sampaio¹

RESUMO

O abate clandestino de bovinos e suínos no Brasil compromete a saúde pública e a segurança alimentar. Esta prática ilegal ignora preceitos de bem-estar animal e gera riscos sanitários severos pela ausência de inspeção veterinária oficial. Sem exames ante e post-mortem, zoonoses como cisticercose e tuberculose alcançam o consumidor, enquanto falhas higiênicas e falta de equipamentos de proteção expõem manipuladores a perigos microbiológicos e ocupacionais. Nesse cenário, a inspeção atua como barreira técnica indispensável. Esta revisão identifica os principais riscos sanitários e zoonoses associados, reiterando a importância da fiscalização para a proteção da saúde coletiva. Identificar, por meio de uma revisão de literatura, os principais riscos sanitários e as zoonoses associadas ao consumo de carne bovina e suína proveniente de abate clandestino, ressaltando a importância da inspeção veterinária oficial para a garantia da segurança alimentar. Realizou-se uma revisão de literatura descritiva e qualitativa, com abordagem narrativa, consultando bases de dados Google Acadêmico e Portal de Periódicos CAPES entre 2018 e 2025. Utilizaram-se descritores como "abate clandestino", "zoonoses" e "inspeção animal", selecionando estudos sobre condições higiênico-sanitárias e riscos microbiológicos em carcaças bovinas e suínas. As condições higiênico-sanitárias inadequadas presentes em abatedouros clandestinos estão diretamente relacionadas ao aumento do risco de contaminação microbiológica da carne bovina e suína. Os estudos evidenciam que a inexistência de estrutura física adequada, a ausência de fluxos operacionais definidos, a higienização deficiente de instalações, equipamentos e utensílios, bem como a não adoção de boas práticas de fabricação, criam um ambiente propício à multiplicação de microrganismos patogênicos e à disseminação de zoonoses de interesse em saúde pública. Nesse contexto, o consumo de carne proveniente de abate clandestino tem sido associado à ocorrência de doenças transmitidas por alimentos, como salmonelose, infecções por *Escherichia coli*, listeriose, toxoplasmose, cisticercose, tuberculose e teníase, representando um importante risco à saúde da população. Além dos impactos ao consumidor, observa-se que os trabalhadores envolvidos nessas atividades encontram-se igualmente expostos, especialmente diante da ausência de equipamentos de proteção individual e de treinamento adequado, o que favorece a

¹ Faculdade Anhanguera, lenarascalazans@gmail.com

transmissão ocupacional de agentes infecciosos relacionados a enfermidades como brucelose, tuberculose e leptospirose. A soma desses fatores evidencia que o abate clandestino configura não apenas um problema sanitário, mas também um relevante desafio para a saúde pública, ao comprometer a segurança dos alimentos e ampliar os riscos de adoecimento humano. Os achados da revisão demonstram que o consumo de carne bovina e suína proveniente de abate clandestino representa um risco significativo à saúde pública, devido à elevada probabilidade de contaminação microbiológica e transmissão de zoonoses. Esse cenário é agravado pela manipulação inadequada dos produtos, uma vez que os indivíduos envolvidos no processo entram em contato direto com a matéria-prima sem o preparo técnico necessário para identificar alterações sanitárias ou patológicas nas carcaças. O fortalecimento dos Serviços de Inspeção Municipais, aliado à intensificação da fiscalização e à educação sanitária, constitui estratégia essencial para a redução do abate clandestino, promoção da segurança alimentar e proteção da saúde coletiva.

PALAVRAS-CHAVE: Zoonoses, Saúde Pública, Segurança Alimentar, Doenças Transmitidas por Alimentos