

## **Dados Oficiais da 1ª Etapa de Vacinação Contra a Febre Aftosa de 2012 no Rio Grande do Sul**

\* *Grazziane G.M. Rigon; Fernando H.S. Groff; Lucila, L.C. Santos*

A Febre Aftosa é uma doença viral, altamente contagiosa, que afeta os animais biungulados. É reconhecida mundialmente pelo seu impacto social e econômico, onde o comércio com o exterior e a estabilidade das relações entre os países envolvidos dependem diretamente da confiabilidade dos alimentos de origem animal, que devem ser oriundos de rebanhos livres desta enfermidade. O Rio Grande do Sul preconiza a realização de duas etapas de vacinação para os bovídeos (bovinos e búfalos), sendo uma em maio, para todas as idades, e outra em novembro, para os animais com até 24 meses. A imunização do gado é considerada fundamental para evitarmos a reintrodução do vírus no Estado.

Através de suas Unidades Locais de Atenção Veterinária (ULAV), a Divisão de Fiscalização e Defesa Sanitária Animal (DFDSA) da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul (SEAPA/RS), coordena e fiscaliza as etapas de vacinação contra a febre aftosa nos 496 municípios do Estado com o objetivo de cumprir o preconizado pelo Programa Nacional de Erradicação da Febre Aftosa (PNEFA) e manter o status de Estado livre de febre aftosa com vacinação, condição reconhecida pela Organização Mundial de Saúde Animal (OIE) em 2002.

### **OBJETIVO**

O objetivo desse trabalho é divulgar os dados oficiais de vacinação contra a febre aftosa do rebanho bovínico do Estado do Rio Grande do Sul, referentes à primeira etapa do ano de 2012.

### **MATERIAIS E MÉTODOS**

Em maio de 2012, foi realizada a primeira etapa de vacinação do rebanho de bovinos e bubalinos, abrangendo todas as faixas etárias. Os índices apresentados foram calculados a partir da extração das informações registradas pelas ULAV no Sistema de Defesa Agropecuária (SDA) da SEAPA/RS, tais como atividades de fiscalização nas propriedades rurais e nas empresas que comercializam vacinas contra a febre aftosa, bem como os dados das vacinações apresentados pelos produtores rurais.

### **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Conforme a tabela 1 abaixo, na campanha de vacinação contra a febre aftosa do primeiro semestre de 2012, foram imunizados 13.475.433 bovídeos no Rio Grande do Sul, o que representou uma cobertura vacinal de 97,18% dos animais. A fig. 1 demonstra geograficamente os índices por município. Em relação às atividades de

fiscalização envolvidas no processo de vacinação, o Serviço Veterinário Oficial da SEAPA/RS realizou 908 vistorias em estabelecimentos que comercializaram vacinas contra a febre aftosa, para verificação das condições de conservação do produto, fiscalizou a aplicação da vacina em 7.818 propriedades rurais e realizou a vacinação (agulha oficial) em 11.025 propriedades rurais consideradas de maior risco de ocorrência da enfermidade.

Tab. 1 – Dados da 1ª etapa de vacinação contra a febre aftosa no Estado do Rio Grande do Sul, em maio de 2012.

Nº propriedades existentes	358.533
População bovína alvo	13.866.621
População bovína vacinada	13.475.433
Nº propriedades fiscalizadas	7.818
Nº bóvidos em propriedades fiscalizadas	183.509
Nº propriedades com agulha oficial	11.025
Nº bóvidos em propriedades com agulha oficial	172.658
Nº fiscalizações em casas agropecuárias	908
Índice vacinal	97,18%

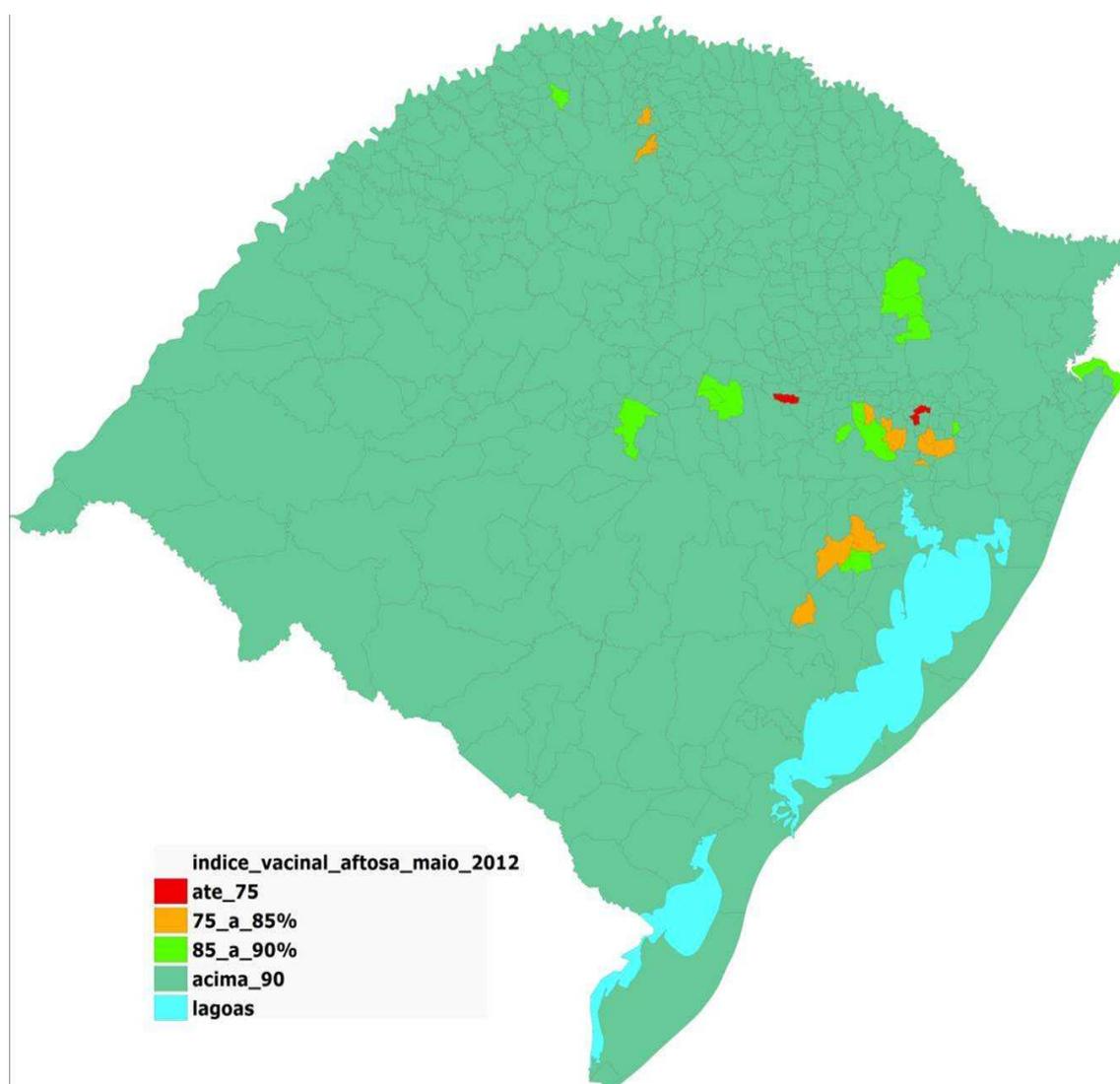


Fig. 1 – Índice vacinal de febre aftosa de bóvidos no RS.

## CONCLUSÕES

Os índices vacinais alcançados em maio de 2012 são considerados satisfatórios (Fig. 1), de acordo com os critérios estabelecidos pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e representam um índice maior do que o registrado na mesma etapa do ano passado (96,12%). Este resultado reflete a integração do Serviço Veterinário Oficial e dos produtores rurais nas ações do PNEFA. Mesmo que os números obtidos sejam expressivos, o incremento das atividades de fiscalização do Serviço Veterinário Oficial do Estado, através da intensificação das fiscalizações em estabelecimentos comerciais de produtos veterinários e em propriedades de maior risco de introdução do vírus da febre aftosa se faz necessário para a garantia de imunização efetiva do rebanho bovino e manutenção do status sanitário do Rio Grande do Sul.

\* Médicos Veterinários do SDV/DDA/SEAPA-RS

### **Referências Bibliográficas**

- Sistema de Análise de Negócios (SAN) da SEAPA-RS

# **CARACTERIZAÇÃO DO SISTEMA DE RESFRIAMENTO, TEMPO DE ESTOCAGEM E TEMPERATURA DO LEITE CRU EM PROPRIEDADES RURAIS DO ALTO URUGUAI - RS**

\* Lucimar L. Martins <sup>1</sup>; Michele T. D. Maroso <sup>2</sup>

Na região do Alto Uruguai-RS os municípios caracterizam-se por pequenas propriedades nas quais a produção leiteira é uma das principais atividades econômicas, no RS como no restante do país o agronegócio do leite e derivados desempenha um papel relevante no suprimento de alimentos e na geração de emprego e renda para a população. Cabe ressaltar que as pequenas propriedades representam 45% do total de produtores de leite do Brasil (EMBRAPA, 2012).

A qualidade do leite cru é consequência direta dos cuidados que foram tomados durante a sua obtenção e armazenamento, dentre outros fatores os efeitos do binômio tempo/temperatura de estocagem desde a ordenha até o seu processamento industrial são relevantes no processo de seleção dessa matéria-prima, assim como, das medidas preventivas a serem tomadas para a melhoria da qualidade, com este propósito, foi instituída pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Instrução Normativa 51 (IN 51/2002) atualmente substituída pela IN 62/2011 (BRASIL, 2011), que dentre outros pontos disciplina os sistemas de resfriamento e as temperaturas de armazenamento e transporte do leite cru até as indústrias de beneficiamento e/ou postos de refrigeração. O objetivo deste trabalho foi realizar a caracterização do tipo de resfriamento, tempo de estocagem, temperaturas de armazenagem e de transporte do leite cru encaminhado à laticínios com inspeção estadual.

## **MATERIAL E MÉTODOS**

O material utilizado foi um questionário composto por 10 perguntas, realizado por médicos veterinários da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Estado do Rio Grande do Sul (SEAPA-RS) em 75 propriedades rurais leiteiras situadas em 04 municípios na região do Alto Uruguai, no ano de 2009.

A partir da aplicação dos questionários e da verificação in loco pelo serviço oficial os dados foram tabulados e analisados para caracterização dos sistemas de resfriamento, tempo e temperatura de estocagem do leite nas propriedades bem como a adequação as normas vigentes.

## **RESULTADOS**

A maioria das propriedades realizam o resfriamento por imersão, o tempo médio de estocagem do leite até o seu transporte é de 46 horas, a temperatura de estocagem varia de 3 a 5°C, o transporte até o estabelecimento industrial em 100% das propriedades se dá em caminhões tanque e a temperatura média do leite antes do transporte é de 4,8°C.

## DISCUSSÃO

De acordo com os resultados encontrados observa-se que as temperaturas de conservação do leite nas propriedades rurais estão em conformidade com a legislação vigente. A temperatura ideal apontada por diversos pesquisadores é 4°C, em no máximo 2 horas após a ordenha, não devendo ultrapassar 10°C na entrega para indústria de processamento. Acuri et al. (2006) e Granadeiro et al. (2005) ressaltam que condições de armazenagem, em especial a temperatura, podem influenciar diretamente na qualidade do produto final.

A refrigeração do leite, logo após a ordenha, visa diminuir a multiplicação microbiana, entretanto, sua eficiência é maximizada se associada a outros fatores, especialmente de ordem higiênica. Nesse processo de conservação do leite pelo frio, recomenda-se que, na segunda hora após a ordenha, a temperatura deva estar a 4°C, condição esta que não impede a proliferação de microrganismo psicotróficos. Na grande maioria das propriedades leiteiras, a temperatura de refrigeração oscila entre 5 a 10°C, o que configura, um “resfriamento marginal do leite” (SANTOS e LARANJA, 2001), contribuindo para multiplicação de microrganismos psicotróficos, resultando na queda de qualidade de leite e derivados. Fagundes et al. (2006) realizam um estudo simulando o período de manutenção do leite sob resfriamento na maioria das propriedades rurais, onde as amostras foram estocadas a temperaturas entre 5 e 8°C por um período de 48 horas, concluindo que houve um maior crescimento de microrganismos psicotróficos no leite estocado do que no leite recém obtido, salienta-se que na ausência de boas condições higiênicas e sanidade de rebanho o crescimento bacteriano é superior independente do tempo e temperatura de estocagem.

## CONCLUSÃO

A qualidade do leite é influenciada diretamente pelo estado sanitário dos animais, boas práticas de manejo, higiene na ordenha, sendo extremamente importante o controle do tempo e temperatura de estocagem. Contudo, a avaliação dos fatores que afetam a qualidade do leite tem importância indiscutível, especialmente considerando a realidade dos produtores de leite no Brasil, que em sua maioria operam com baixa tecnologia e participação decrescente no mercado lácteo global.

\* <sup>1</sup> IVZ Getulio Vargas/SEAPA-RS; <sup>2</sup> IVZ Campinas do Sul/SEAPA-RS

## Referências Bibliográficas

ACURI, E. F. et al. Qualidade microbiológica do leite refrigerado nas fazendas. Arq. Bras. Med. Vet. Zootec., Jun. 2006, vol.58, nº. 3, p.440-446. ISSN 0102-0935 Disponível em: <http://www.scielo.br/cgi-bin/wxis.exe/iah/> Acesso em 09/11/2012.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 62, de 29 de dezembro de 2011. Disponível em: [http://www.sindilat.com.br/gomanager/arquivos/IN62\\_2011\(2\).pdf](http://www.sindilat.com.br/gomanager/arquivos/IN62_2011(2).pdf) Acesso em 21/09/2012.

EMBRAPA. Gado de Leite. Panorama do Leite, ano 6, nº. 69, Ago. 2012, p. 6-8. Disponível em

[http://www.cileite.com.br/sites/default/files/2012\\_05\\_PanoramaLeite.pdf](http://www.cileite.com.br/sites/default/files/2012_05_PanoramaLeite.pdf) Acesso em: 8/10/2012.

FAGUNDES, C. M. et al. Presença de Pseudomonas spp em função de diferentes etapas da ordenha com distintos manejos higiênicos e no leite refrigerado. Ciência Rural, mar-abr. 2006, v.36, n.2, p.568-572 ISSN 0103-8478 Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/cr/v36n2/a32v36n2.pdf> Acesso em 09/11/2012.

GRANADEIRO, P. C. et al. Efeito do tempo e da temperatura de armazenamento sobre a contagem bacteriana em amostras de leite de vacas positivas e negativas ao california mastit test. Rev. Univ. Rural, Jan.-Jun. 2005, v. 25, n. 1, p.71-77.

SANTOS, M.V.; LARANJA, F.L.F. Importância e efeito de bactérias psicrotóxicas sobre a qualidade do leite. Revista Higiene Alimentar, mar. 2001, v.15, n.82, p.13-19 Disponível em: <http://bases.bireme.br/cgi-bin/wxislind.exe/iah> Acesso em 10/10/2012.

- O Informativo Técnico do DDA veiculará artigos dos técnicos científicos do DDA, tanto do nível central como regional e IVZs. Pode ser de autoria própria ou compilado.  
O artigo deve vir acompanhado de bibliografia e deve ter tamanho máximo de 3.500 caracteres (sem espaços). Tabelas são consideradas como caracteres e vamos limitar a duas fotografias por artigo. Em casos de artigos curtos, porém ricos em fotografias, será aceito um numero maior destas, sempre com legendas.  
Os artigos podem ser enviados eletronicamente para [ivo-kohek@agricultura.rs.gov.br](mailto:ivo-kohek@agricultura.rs.gov.br), onde um grupo de revisores do nível central fará a avaliação, edição e dará a formatação final. Os artigos serão veiculados conforme a ordem de chegada.