



## **OCORRÊNCIA DE CISTICERCOSE EM ABATEDOUROS DE BOVINOS SOB INSPEÇÃO ESTADUAL NO PERÍODO DE 2004 A 2008 NA REGIÃO DE PELOTAS-RS**

**Autor(es):** ROSA, Janaína Viana; WÜRFEL, Simone de Fátima Rauber; PRATES, Denise da Fontoura; LANSINI, Valmor; SILVA, Wladimir Padilha

**Apresentador:** Janaína Viana da Rosa

**Orientador:** Wladimir Padilha da Silva

**Revisor 1:** Élen Silveira Nalério

**Revisor 2:** Marcelo Mendonça

**Instituição:** Universidade Federal de Pelotas

### **Resumo:**

A cisticercose é causada pela ingestão de ovos viáveis da *Taenia saginata*, que após eclodirem passam a ser larvas denominadas de *Cysticercus bovis*. A principal forma de contaminação do homem com *Cysticercus bovis* se dá pela ingestão de alimentos, principalmente a carne bovina crua ou mal passada, contaminados com ovos ou larvas viáveis. Os sinais clínicos no homem variam de acordo com localização e o número de cisticercos encontrados, podendo afetar o sistema nervoso central, sendo a forma mais grave da doença, e também parasitar músculos, olhos e tecido subcutâneo. O presente trabalho visa avaliar a ocorrência de cisticercose em bovinos abatidos em abatedouros sob inspeção estadual no município de Pelotas entre os anos de 2004 a 2008. No período avaliado foram abatidos 403.246 bovinos, sendo que em 2004 foram encontrados 2.325 (3,34%) animais com cisticercose; em 2005, 2.593 (2,9%); em 2006 1.685 (1,8%) animais; em 2007, 1.501 (2,06%); e em 2008 1.468 (1,88%). Observa-se que há ocorrência da doença, entretanto, no decorrer do período estudado, houve declínio do número de animais com cisticercose. Uma informação interessante que pode ser inferido com esses dados, é que provavelmente essa mesma ocorrência exista em carnes provenientes de abate clandestino ou de abigeato. Entretanto, por não estarem sujeitas a inspeção oficial, acabam sendo consumidas pela população. A inspeção é feita através da palpação, visualização, cortes de músculos, cabeça, língua, coração, entre outros. As carcaças infectadas com cisticercos têm seus destinos alterados, podendo ser congeladas a 10°C por 15 dias ou em caso de infecção com vários cistos, podem ser descartadas. Por ser um problema de saúde pública, a cisticercose é considerada uma doença muito importante pelos órgãos de inspeção. Portanto, além dos cuidados constantes pelos encarregados da inspeção em nível de frigorífico, há necessidade de conscientização de produtores e de consumidores, sobre o ciclo da doença e sua severidade. O serviço de Inspeção Veterinária, em todos os níveis (municipal, estadual e federal), é muito importante para se evitar o ciclo da cisticercose em humanos, já que através da inspeção post-mortem das carcaças impede-se a comercialização de carnes com *Cysticercus bovis*.