



MATADOURO PÚBLICO MUNICIPAL DE PAULISTANA - PIAUÍ: UM RISCO PARA A SAÚDE PÚBLICA

Raylson Pereira de Oliveira ¹

Deygnon Cavalcanti Clementino ²

Wendell Felliipe de Souza Alves ³

Stella Indira Rocha Lobato ⁴

Deliany Cavalcanti Clementino ⁵

INTRODUÇÃO: Os alimentos de origem animal consumidos pelo homem podem ser contaminados por microrganismos patogênicos durante qualquer uma das etapas de produção, manipulação, armazenamento, distribuição e transporte, ressaltando que, além do risco atribuído ao processo de industrialização, as precárias condições físicas dos locais de abate dos animais e a falta de fiscalização da comercialização dos produtos podem afetar ainda mais a qualidade desses alimentos.

OBJETIVOS: Dessa forma, no presente trabalho, objetivou-se avaliar as condições físicas e higiênicas oferecidas pelo matadouro municipal de Paulistana, Piauí.

METODOLOGIA: Foram avaliadas as condições higiênicas e sanitárias, edificações das instalações, manutenção e higiene dos equipamentos, além da higiene dos manipuladores durante uma visita no estabelecimento. Utilizou-se um roteiro epidemiológico para obter informações de identificação e das condições relativas à localização; instalações; procedimentos de matança; higiene do pessoal, do ambiente, equipamentos e utensílios; transporte e destino do produto final.

RESULTADOS E DISCUSSÃO: Os resultados foram comparados com a legislação federal que trata do regulamento de inspeção industrial dos produtos de origem animal. Foi observado que o matadouro estava construído em zona urbana. Não havia inspeção sanitária de rotina no estabelecimento. O matadouro não seguia a recomendação do abate humanitário. Todo o procedimento de abate (insensibilização, sangria, esfolagem e evisceração) era realizado no chão do matadouro. Quanto ao tratamento de esgotos, os resíduos não sofriam tratamento e eram despejados a céu aberto.

CONCLUSÃO: Diante do exposto, foi percebido que as condições higiênico-sanitárias eram extremamente precárias, as instalações físicas estavam impróprias e os manipuladores das carnes não atendiam às exigências mínimas de higiene. Foi comum a presença de animais domésticos no interior do estabelecimento, como cães e gatos; o controle rotineiro de pragas não existia no estabelecimento, podendo implicar em riscos para a contaminação das carcaças. Desse modo, um importante e negligenciado problema de saúde pública foi evidenciado. Logo, necessita-se que providências sejam urgentemente tomadas por órgãos competentes e responsáveis pelos estabelecimentos.

1 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI - 2 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI - 3 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI - 4 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI - 5 - FACULDADE SANTO AGOSTINHO - FSA.