

Alerta: frangos são abatidos inadequadamente

A capital sergipana possui atualmente mais de 50 abatedouros clandestinos, de acordo com a Vigilância Sanitária

Aracaju possui mais de 50 abatedouros de frango clandestinos, situação que representa um grande risco à saúde pública. Regularmente a Vigilância Sanitária Municipal recebe denúncias de pessoas que sofrem com o mau cheiro que é emitido desses locais. De acordo com o Coordenador do órgão, Ávio Batalha de Brito, o município de Aracaju possui uma lei que proíbe o abate de animais em perímetro urbano.

Fora o abate, há outro problema que é a comercialização dessas aves em bancas espalhadas por vários bairros da capital sergipana, que não oferecem o

mínimo de higiene e refrigeração. “Os abatedouros que existem em Aracaju são todos clandestinos. Logicamente nós recebemos diversas denúncias da população e o endereço de vários abatedouros clandestinos, e na medida do possível, nós realizamos as inspeções. Quando é constatada a irregularidade, nós denunciaremos ao Ministério Público e a tendência é que os locais sejam interditados”, explicou o coordenador.

Ele explicou que a capital só deve receber as aves já prontas para o consumo. “Não se pode receber o frango ‘em pé’, porque a ave tem que ser abatida na própria granja, e deve vir para

é feita nas carnes vermelhas e peixes”, afirmou Ávio.

• A venda

A equipe de reportagem do Jornal Correio de Sergipe flagrou, em vários locais, bancas sem nenhum tipo de refrigeração, vendendo frangos. Ávio revelou os riscos de comprar um produto nessas condições. “As pessoas ficam sujeitas a terem infecções alimentares, colocado a sua saúde e da sua família em risco. Nesta semana uma família toda passou mal após comer um frgado que comprou na feira e foi levada até para o hospital. Quem vende o frango na rua, enrolados em papel filme,

e pensa que está agindo de forma correta, está equivocado, porque o frango deve ficar em baixa temperatura, e não em ambiente natural. Às vezes a carne passa mais de três horas fora de refrigeração. Nenhum tipo de carne é para se vender em bancuinhas na rua. Até a venda de galeto assados na rua é errado. Não são aquelas as condições que esse alimento deve ser comercializado”, alertou.

O coordenador disse que a população em geral deve desfazer a ideia de que, ao fechar um comércio irregular, a Vigilância está tirando o “ganha-pão” de pessoas humildes. “É questão de saúde pública. É uma comercialização

que coloca em risco o bem estar da população. Às vezes a vigilância até pode fechar os olhos, mas não deve, e observar o lado social mas quando isso acontece é observado todas as condições de higiene e armazenamento da venda. Só que cabe, principalmente, ao cidadão verificar se as condições sanitárias daquele comércio estão adequadas para ele. Se o cidadão não comprar, o comerciante não irá vender. Essa história de que a vigilância sanitária é o vilão responsável pelo o processo de emprego, achando que estamos tirando o sustento dessas pessoas tem que parar. Não é questão de perseguição e sim de saúde”, acrescentou.



Quando é constatada a irregularidade, denunciaremos ao MPE’

Ávio Batalha |

Coordenador da Vigilância Sanitária

cá já refrigerada. A Vigilância Sanitária padroniza que esse produto que chega a Aracaju deve ser na mesma qualificação que