

LIDO EM 07/08/17

Presidente



ESTADO DA PARAÍBA
CÂMARA MUNICIPAL DE DONA INÊS

"Casa Vereador Manoel Alves de Lima"

Rua Alfredo Cantalice, 15 - Centro - Dona Inês/PB - CEP: 58.228-000 - Fone: (83) 3377 1025
E-mail: cmdi_pb@hotmail.com - CNPJ: 08.582.371/0001-30

APROVADO EM

07/08/2017

PRÉSIDENTE

REQUERIMENTO Nº 098/2017

AUTOR: Vereador Jairo Teixeira Esperidião - PSD

ASSUNTO: Transporte com câmara refrigerada/ frigorífica para o deslocamento de carne de origem animal (bovina, suína, caprinos e aves) do Matadouro Público ao Mercado Público, localizado no centro desta Cidade de Dona Inês/PB.

Senhores Presidente,
Senhores Vereadores,
Senhora Vereadora,

Requeremos na forma regimental e depois de ouvido o Plenário, que seja enviado ao Exmo. Prefeito Constitucional desse Município, Senhor João Idalino da Silva, solicitação no sentido de providenciar transporte adequado para transportar a carne de origem animal (Bovina, suína, caprino e aves) do Matadouro Público para Mercado Público local onde comercializa os produtos de origem animal.

JUSTIFICATIVA

Transportar carne e seus derivados não é tarefa das mais fáceis. Qualquer deslize ou incidente durante o percurso pode representar modificações que vão desde alterações de sabor, cor, textura ou de outras características do corte até a diminuição do tempo de prateleira e a inutilização do produto.

Por isso, todo cuidado é pouco. Nessa etapa do processo da cadeia do frio é necessário observar todos os pontos de risco com rigor, para que a temperatura seja mantida o mais constante possível. É necessário examinar com cuidado o estado de conservação e capacidade do equipamento de refrigeração, a distribuição das cargas, a temperatura, a rapidez e eficácia na transferência dos produtos da câmara até o veículo e vice-versa, e até a escolha de um local que seja de fácil acesso para o desembarque do produto. "Para as carnes congeladas, a temperatura deve ser mantida a -18° C, tolerando-se, durante curtos períodos de tempo, valores máximos de -15° C. Os resfriados, no caso das carnes embaladas, devem ser transportados abaixo de 5° C, entre 0 e 4ª C. No futuro, após um período de adaptações, deveria ser utilizada uma temperatura entre 0 e 2° C", informa o professor da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp (Universidade Estadual de Campinas) Lincoln de Camargo Neves Filho.

A transferência dos produtos da câmara até o sistema de transporte e vice-versa deve ser efetuada o mais rápido possível, para evitar a troca de ar do baú refrigerado com o ambiente externo e evitar as variações de temperatura. No momento de descarregar os produtos do caminhão, as portas devem ficar abertas o mínimo necessário. É aconselhável



ESTADO DA PARAÍBA
CÂMARA MUNICIPAL DE DONA INÊS

"Casa Vereador Manoel Alves de Lima"

Rua Alfredo Cantalice, 15 - Centro - Dona Inês/PB - CEP: 58.228-000 - Fone: (83) 3377 1025
E-mail: cmdi_pb@hotmail.com - CNPJ: 08.582.371/0001-30

também que a unidade seja desligada durante o carregamento e descarregamento da carga. Também deve ser previsto um local de fácil acesso para que tais operações sejam feitas rapidamente. A abertura desnecessária das portas implica também o aumento do consumo de combustível do veículo.

Para transportar carne e derivados em percursos pequenos pode ser utilizado o veículo isotérmico. Este tipo de veículo é fechado, isolado e não possui frio próprio. O produto perde um pouco de frio dentro do percurso, o que é permitido, desde que a perda não ultrapasse 2° C. Para percursos maiores e onde haja risco de congestionamento são utilizados transportes com carrocerias frigoríficas, que possuem sistema de frio acoplado ou independente.

Para a conservação da carne e de seus subprodutos é fundamental a utilização do frio, já que as baixas temperaturas, empregadas nos níveis adequados para cada produto, inibem o crescimento de microorganismos que deterioram a carne e seus derivados. Por essa razão, é fundamental o emprego do frio em todas as etapas, desde o processamento e congelamento, até a estocagem e distribuição, incluindo o transporte. Se o produto resfriado for mantido, durante o transporte, entre 0 e 4° C, não vai haver crescimento bacteriano. Se for transportado entre 4° e 10° C há um crescimento bacteriano lento. Nesse caso, o produto começa a perder qualidade. O crescimento das bactérias é rápido se produto refrigerado for armazenado ou transportado em temperatura acima de 10° C. De acordo com as normas do Ministério da Agricultura e da Saúde, o produto congelado pode ser mantido e transportado a -8° C e o resfriado até 10° C. O professor Lincoln de Camargo Neves Filho, afirma que essas temperaturas de -8° C para congelados e até 10° C para resfriados não deveriam ser utilizadas. "O produto congelado deveria ser estocado a -18° C sendo que, no transporte e comercialização são tolerados pequenos períodos a -15° C", diz. Segundo Lincoln, para os produtos congelados, numa faixa entre -2° C e -12° C podem acontecer alterações de cor, sabor e textura da carne, mesmo que a carne seja mantida nessa faixa em espaços curtos de tempo, isso porque as transformações são cumulativas e não há como recuperar a qualidade, devido ao processo de recristalização.

É de conhecimento de todos os donainesense que o transporte da carne que é processada no matadouro é realizado em transporte não adequado, expondo o produto a severas contaminações, conforme exposto acima.

Diante do exposto, pedimos a análise de Vossas Senhorias e votação deste plenário legislativo para aprovação deste requerimento para encaminharmos ao Chefe do Poder Executivo para adotar as providencias cabíveis para execução desta demanda da população de saúde pública.

Plenário Vereador José Fabiano da Costa Teixeira, 07 de agosto de 2017.


Jairo Teixeira Esperidião
VEREADOR/PSD