

NOTA TÉCNICA – COMÉRCIO DE GALETOS

O comércio de galletos nas ruas de Vitória tem sido realizado de forma clandestina e irregular. A atividade não é passível de ser exercida como comércio ambulante, consistindo em risco iminente à saúde da população. Na maior parte dos casos não há comprovação da procedência dos frangos sendo os mesmos provenientes de abate clandestino e não há controle higiênico-sanitário eficaz durante a manipulação; armazenamento; transporte; preparo e exposição do produto à venda.

O produto que é comercializado sozinho ou com acompanhamentos é de fácil deterioração e pode abrigar inúmeros microrganismos patogênicos (que podem causar doenças), portanto, precisa passar por rigoroso processo de inspeção sanitária no abate e manipulação. A falta de controle do tempo e temperatura ou de procedimentos que evitem a contaminação cruzada e contaminação ambiente pode causar enfermidades de origem alimentar, seja pela ingestão de agentes infecciosos e parasitários ou por substâncias nocivas à saúde, à exemplo da salmonelose, tuberculose e outras toxinfecções.

Além disso, parte dos resíduos gerados permanecem nas vias públicas atraindo e contribuindo para a proliferação de pragas, e a gordura gerada, quando jogada nos bueiros, se junta à água pluvial e contamina os mananciais.

Ao ser exercida nas vias públicas a atividade impede a circulação das pessoas e veículos. Alguns comerciantes ainda, promovem adaptação nos carros utilizados, o que representa risco às pessoas e bens, não somente quando em circulação no trânsito, mas também nos locais e no entorno, onde se instalam.

Equipe da Área Técnica de Alimentos, elaborada em 22/10/2009.