



Câmara Municipal de Votuporanga

PALÁCIO 8 DE AGOSTO

Praça "Vereador Viana Filho" – Vila América

Cx. Postal 162 – CEP 15502-105

Fone/Fax (017) 3421-1188 - E-mail camaravotuporanga@terra.com.br

Site: www.camaravotuporanga.sp.gov.br

Estado de São Paulo

INDICAÇÃO N.º 530/2007

(INDICA AO PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL, OSMAIR LUIZ FERRARI, QUE CONVIDE UM PROFISSIONAL DA ÁREA DA SAÚDE, PARA QUE O MESMO POSSA FAZER EXPLANAÇÕES SOBRE OS PERIGOS TRAZIDOS PELA INTOXICAÇÃO DAS BACTÉRIAS DO TIPO SALMONELA).

Sr. Presidente

Srs. Vereadores

INDICAMOS À MESA, na forma regimental, que seja oficiado ao Excelentíssimo Senhor Presidente desta Egrégia Casa de Leis, para que o mesmo convide um profissional da área da saúde, para que o mesmo possa fazer explanações sobre os perigos trazidos pela intoxicação das bactérias do tipo salmonela.

Plenário "Dr. Octávio Viscardi", 22 de Outubro de 2007.

ALCIDES PELICER

PELICER

VEREADOR

JUSTIFICATIVA

As bactérias do tipo salmonela são a causa mais frequente de intoxicação alimentar. Elas contaminam todos os tipos de carne usados na nossa alimentação, antes mesmo de o animal ser abatido.

Depois que um animal é contaminado pela salmonela, ele se torna portador e propagador da bactéria, pois, como ela é eliminada junto com as fezes, o solo e a água usados pelo animal também ficam contaminados, afetando outros animais.

Os métodos modernos de cultivo intensivo, utilizado atualmente nas fazendas, também facilitam a disseminação da salmonela e, em geral, a infecção não chega a ser descoberta porque os animais afetados quase nunca mostram sinais de doença.

Depois, quando o animal doente é enviado ao matadouro para ser abatido, outros animais ficam expostos aos germes, principalmente quando as normas de higiene são negligenciadas. Como é praticamente impossível distinguir entre carne sadia e contaminada pela salmonela, a carne infectada acaba sendo comercializada da maneira habitual.

O cozimento completo da carne contaminada, seja em casa, seja por meio de processamento industrial do produto, destrói totalmente as bactérias nocivas, exceto nos casos de carne descontaminada volta a entrar em contato com outras carnes infectadas pela salmonela.





Câmara Municipal de Votuporanga

PALÁCIO 8 DE AGOSTO

Praça "Vereador Viana Filho" – Vila América

Cx. Postal 162 – CEP 15502-105

Fone/Fax (017) 3421-1188 - E-mail camaravotuporanga@terra.com.br

Site: www.camaravotuporanga.sp.gov.br

Estado de São Paulo

Existe perigo toda vez que a carne não é cozida durante o tempo necessário e a uma temperatura suficiente alta para matar a salmonela. Isso acontece, por exemplo, com as aves congeladas antes de serem levadas ao fogo.

Se uma galinha ou um peru grande forem assados a uma temperatura demasiado baixa, de modo que o calor não chegue a atingir o centro da ave, há uma grande possibilidade de que as bactérias sobrevivam. Nesse caso, elas continuarão a se reproduzir e contaminarão todo o resto da carne, tornando-a inadequada para o consumo. Por isso deve-se tomar muito cuidado com os frangos grelhados habitualmente vendidos em rotisseries, porque são assados a temperatura muito baixas, insuficientes para exterminar as bactérias. A intoxicação por salmonelas também pode ser provocada pela clara de ovo que, depois de se tornar contaminada, passa por processo de desidratação, ou congelamento e é utilizada, sem cozimento, para coberturas e recheios de bolo.

Neste sentido, por ser uma doença que vem afetando o cotidiano dos munícipes é que apresentamos a presente propositura para que o Excelentíssimo Senhor Presidente desta Egrégia Casa de Leis, convide um profissional da área da saúde, para que o mesmo possa fazer explanações acerca da intoxicação pela bactéria salmonela.