

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS, TRANSPORTE E ABATIMENTO DE ANIMAIS BOVINOS EM UM MATADOURO NA CIDADE DE QUIXERAMOBIM – CE.

Valdir do Couto Dinelly Neto^{1*}, Avila Rodrigues Nogueira¹; Vilanir Nunes dos Anjos¹;
Mariana Vidal Gomes Sampaio²

¹ Discente do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá;
*E-mail: valdirdinelly@gmail.com

² Mestre, Docente do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá; E-mail: marianavidalsampaio@gmail.com

RESUMO

Os helmintos, também conhecidos como vermes são organismos pluricelulares de vida livre que infectam tanto o homem quanto os animais. O humano é o hospedeiro definitivo na maioria dos casos de teníase, pois permitem que os parasitas causadores se desenvolvam e completem seu ciclo biológico. A frequência na qual um indivíduo é infectado pode variar segundo a área endêmica e as comunidades onde estes habitam. *Taenia* sp. é um parasita do grupo dos Platelintos da classe Cestóide que ao aderir-se no intestino delgado do hospedeiro podem sobreviver por até trinta anos. A teníase pode ser causada por dois parasitas: *Taenia solium* que mede de um a quatro metros e *Taenia saginata* que mede de quatro a dez metros. A cisticercose bovina inicia-se pela contaminação dos ovos de *Taenia saginata* nos tecidos dos bois, enquanto a cisticercose suína é causada por *Taenia solium* infectando o tecido dos porcos. Desde a antiguidade, a carne está enquadrada dentro dos principais pratos que fazem parte da alimentação diária dos indivíduos, portanto, o modo como os animais são preparados para o abate, bem como sua alimentação e a preservação das carnes são de fundamental importância para evitar a contaminação das mesmas antes da comercialização. Este trabalho objetiva avaliar as condições higiênico-sanitárias, de transporte e abatimento de animais bovinos em um matadouro na cidade de Quixeramobim, Ceará. Trata-se de uma pesquisa exploratória de caráter quantitativo descritivo que foi realizada em campo, onde as informações foram coletadas através de um questionário semiestruturado realizado com o médico veterinário responsável pelo matadouro. Ao receber o animal é realizado um teste de termometria, medindo a temperatura do mesmo, a alimentação é feita através de capim e forragem e com relação ao ambiente, a limpeza do local consiste na mistura de cloro, amônia e água, sendo o transporte da carne bovina realizado num carro refrigerado que permite a conservação da mesma. O matadouro possui 20 funcionários e 100% deles utilizam gorro, botas e roupas próprias, porém os equipamentos de proteção individual como máscaras e luvas não são utilizados. Com relação à quantidade de carnes impróprias para consumo, no ano de 2017, foram abatidos 5.106 bovinos no total, destes 5.099 (99,8%) eram próprias e 07 (0,2%) impróprias para consumo, o motivo pelo qual as carnes foram consideradas inadequadas consiste no diagnóstico de tuberculose em 100% dos bois. A negligência de matadouros, frigoríficos e abatedouros em relação aos cuidados com os animais que serão abatidos aumentam as taxas de mortalidade de animais e de infecção de indivíduos parasitados por zoonoses. Assim, torna-se de fundamental

importância que os responsáveis pelo tratamento desses animais tenham total compromisso e atenção com os mesmos, cuidando da higiene do local, da alimentação desses animais e do transporte dos mesmos.

Palavras-chave: *Taenia saginata*. Matadouro. Higiene.