

O fim da carne clandestina

Diário Oficial do Distrito Federal publica hoje a regularização de feira livre em Planaltina, e moraliza os "açougues de rua"

Ana Delmonte
Da equipe do **Correio**

Carne de porco, vaca ou peixe. Tem para todos os gostos. Mas a procedência, ninguém garante. Na feira livre de Planaltina, que funciona aos domingos, a carne ainda é oferecida aos consumidores em condições precárias de higiene. Em balcões de madeira, costelinhas de porco, alcatra e maminha ficam expostos à poeira e ao sol, sem qualquer refrigeração. Mas antes de chegar até uma das 30 barracas que oferecem o produto, as peças de carne são transportadas em reboques, sem qualquer embalagem, quando muito protegidas por folhas de bananeiras. E o abate dos animais, na maioria das vezes, acontece no fun-

do de algum quintal.

A feira de Planaltina é um dos últimos redutos do comércio de carne clandestina no Distrito Federal, mas esta prática de venda ilegal tem fim marcado, pois a feira está prestes a se regularizar. O Diário Oficial do Distrito Federal traz hoje a relação dos 14 feirantes que estarão aptos a ocupar o espaço entre a Casa da Cultura e a feira de hortifrutigranjeiros, na Vila Buritis, onde terão direito a boxes com tamanhos que variam de quatro a nove metros quadrados.

Na área destinada aos "açougueiros", existem atualmente balcões de azulejo, construídos em 1995 pela Administração Regional. Mas o espaço ainda é considerado inadequado pela Inspeção de Saú-

de. Por isso, os próprios feirantes se cotizarão e, com o apoio da administração atual, construirão encanamentos, pias, fiação e cobertura. Ainda não se sabe quando as obras estarão concluídas, pois isto depende da disponibilidade de dinheiro dos feirantes.

EDUCAÇÃO X REPRESSÃO

Essa é a última etapa de uma negociação que se arrasta há mais de um ano. Cansado de apreender mercadoria de feirantes que esperavam os fiscais dobrar a esquina para montar a barraca em outro lugar, o chefe da Inspeção de Saúde de Planaltina, Gustavo de Lima, resolveu mudar de tática.

Ao invés de reprimir, resolveu educar. Reuniu os feirantes e mostrou a eles vídeos sobre abate clandestino e as consequências do consumo de carne de procedência duvidosa. A carne de porco, por exemplo, pode transmitir a cisticercose. Uma doença provocada por uma solitária que provoca, entre outros

sintomas, dores de cabeça, cegueira parcial e pode até matar.

A cada domingo, os feirantes comercializam uma média de quatro mil quilos de carne. Somente de carne suína, são 2.450 Kg, divididos por aproximadamente 35 animais. Todos são abatidos e cortados pelos próprios feirantes. "Meus porcos são acompanhados pela Emater (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural), mas o problema é o transporte. A carne não vem para cá refrigerada", explicou o feirante Orlando Rufino, favorável à regularização das barracas.

QUALIDADE

Tão logo esteja pronto o novo espaço, esses feirantes terão de atestar a qualidade da carne. Ou seja, o abate terá de ser feito em um matadouro, onde será preciso comprovar a saúde do animal. "Os feirantes que não conseguiram os boxes, não poderão vender carne na feira", explicou Gustavo de Lima, da Inspeção de Saúde.

Até lá, ainda é possível ver os ambulantes manipulando a carne sem lavar a mão que acaba de pegar o dinheiro oferecido pelo freguês. Essa prática, entretanto, hoje não chega a assustar todos os consumidores que freqüentam a feira. "Acho que bom do jeito que está. Não tenho do que reclamar", afirmou a comerciante Maria José Souto, sem se abalar com as precárias condições de higiene da carne exposta à sua frente.

Mas a situação já foi pior, garante o inspetor de saúde. Há menos de dois anos, 100% da carne consumida em Planaltina era abatida em meio ao cerrado, clandestinamente. Desde que a Inspeção de Saúde resolveu intermediar a regularização desse comércio, os números mudaram. Lima conseguiu que os matadouros deixassem de cobrar a taxa de R\$ 3,50 que exigiam por animal que abatessem. Em troca, ficam com o couro e as vísceras. "Isso barateou o custo de quem criava os animais. Hoje, 80% da carne daqui é abatida em matadouro", comemora Lima.