

Mercado invisível se abriga na periferia

O mercado "invisível" da carne se faz presente no cotidiano do consumidor, que não possui parâmetros para questionar procedência e condições de consumo. Ele se manifesta principalmente na periferia onde, às vezes, o próprio açougueiro é responsável pela sua produção. O chefe do Departamento de Fiscalização e Saúde da Secretaria de Saúde do Distrito Federal, Gilberto Amado, calcula que quase 60 toneladas diárias de carne entram clandestinamente na região. Amado concorda com a afirmação de que o problema maior está na falta de pequenos matadouros sob controle do GDF.

A fiscalização tem orientado o

consumidor para que não adquira o produto em feiras-livres como a da Vila Paranoá, onde a carne é exposta ao ar livre, atraindo mosquitos e outros insetos, ou mesmo em porta-malas de automóveis. De janeiro a maio, os cerca de 90 inspetores do órgão apreenderam 3,5 toneladas de carne suspeita ou comprovadamente clandestina.

Em estabelecimentos comerciais, onde a Fiscalização de Saúde atua com maior frequência, torna-se mais difícil identificar a carne não inspecionada porque ela vem misturada ao produto legalizado. Para os fiscais, resta o trabalho de verificar, nas notas fiscais, se a quantidade discrimi-

nada corresponde ao montante exposto nos balcões frigoríficos.

O grande risco para o consumidor vem principalmente do gado furtado ou daquele cuja morte foi causada por doenças. No DF, especificamente, a incidência maior é da bursite, tuberculose rara e cisticercose — doença provocada pela tênia em seu estado larval. O chefe do Serviço de Inspeção Federal, Antônio Cavalcante da Cunha, alerta para o perigo do consumo da carne ilegal mal passada, já que o homem é o único animal que pode desenvolver, na fase adulta, a *Taenia saginata* (encontrada na carne do boi) ou a *Taenia solium* (existente na carne suína).