

Carne contaminada vai à

RONALDO DE OLIVEIRA

CORREIO BRAZILIENSE

mesa do brasiliense

ELMANO AUGUSTO

Sabe aquela picanha suculenta, que deixa água na boca, e que você, sempre que pode, vai ao restaurante para devorá-la, com mulher e filhos? Pois bem, ao saboreá-la pode estar se contaminando com germes e bactérias de todo o tipo. Sabe por quê? Porque 90 por cento das carnes usadas nos restaurantes, hotéis e churrascarias de Brasília são de animais abatidos em matadouros clandestinos, sem qualquer higiene e longe do controle dos órgãos de fiscalização.

Mas se você prefere o bem temperado feito em casa, comprado no açougue ao lado, e pensa que assim está livre da contaminação pode se preparar para o pior. Sessenta por cento das carnes comercializadas nos açougues, lojas, supermercados e mercearias, também são de origem clandestina e qualidade duvidosa. Nas feiras livres, esse índice chega a cem por cento.

Há muito tempo Hudson Aquino, diretor do Dipova (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vegetal), órgão da Secretaria de Agricultura do DF, encarregado de fiscalizar a carne distribuída em Brasília, faz tais denúncias. Mas parece que em vão.

"A saúde da população de Brasília está ameaçada", enfatiza mais uma vez Hudson que, nos seus 11 anos à frente do Dipova, já presenciou coisas incríveis: "Uma vez apreendemos um caminhão na estrada de Luziânia, que trazia 690 toneladas de carne clandestina, escondidas debaixo da areia espalhada na carroceteria", lembra ele.

Hudson explica que o comércio clandestino de carne ocorre exatamente porque não existem abatedouros públicos, na cidade, como nas demais cidades do País. Uma deficiência, para ele, inaceitável. Lembra, inclusive que vários governos já se comprometeram com a construção de matadouros que utilizassem as normas técnicas e de higiene, mas nenhum deles cumpriu.

O ato mais danoso, nesse sentido, segundo ele, foi sem dúvida, praticado num dos governos passados, quando simplesmente foi arrendada toda a área pertencente à Fundação Zoobotânica, em Taguatinga, e que estava reservada à construção de sete pequenos abatedouros públicos, para a Só Frango. No local, a empresa instalou um imenso abatedouro particular.

Por isso, segundo Hudson, existem hoje de 10 a 12 abatedouros clandestinos no Distrito Federal. Eles são responsáveis, de acordo com dados do Sindicato do Comércio Varejista de Carnes, pela distribuição de cem toneladas de carnes por dia, ou três mil toneladas por mês. Desse montante, só uma quantidade ínfima é apreendida: 10 a 12 toneladas. O resto, entra irregularmente no mercado e vai parar na mesa da população.

"Não temos estrutura para combater o comércio clandestino de carne", admite, desolado, Hudson, ao informar que o Dipova conta hoje com apenas cinco fiscais e duas velhas camionetas para cobrir toda a área. Esta semana, por exemplo, os fiscais não puderam trabalhar, porque a cota de álcool de outubro, para as camionetas — 800 litros por mês — havia esgotado.

O diretor do Dipova confessa que ele e todos os fiscais sabem onde funciona a maioria dos abatedouros clandestinos, já deram várias batidas nesses estabelecimentos, apreenderam as carnes retalhadas na hora, mas ressalta que nada mais pôde fazer. "A gente sai e eles voltam a abater os bois. Não temos poder para fechar os abatedouros", frisa.

Segundo Hudson, a maior parte dos abatedouros clandestinos está na cidade-satélite de Ceilândia, há muitos espalhados por Sobradinho, Planaltina e Brazlândia. Abatedouro legalizado, só dois: o Fibral, especializado em produtos bovinos, e o Bandeirante, em suínos. Afora os abatedouros de empresas que produzem para outros estados e até para exportação — que ficam sob o controle do SIF (Serviço de Inspeção Federal, do Ministério da Agricultura — os outros são irregulares).

O diretor do Dipova destaca, ainda, que boa parte da carne clandestina vendida em Brasília vem das cidades do Entorno, como Luziânia, Formosa, Unai, Araguari, Santo Antonio do Descoberto e até de outras mais distantes, como Patos de Minas, em Minas Gerais. Por isso, o Dipova, quando pode, faz revistas nos caminhões que passam pelas barreiras rodoviárias carregados de carne.

Essa carne, como a que sai dos abatedouros mais próximos, é transportada sem a obediência de qualquer norma técnica, em caminhões comuns ou mesmo nas malas dos carros, sujeita a todo tipo de contaminação.