

59% da carne brasileira

Jornal de Brasília • 7

é clandestina

Marizete Mundim

Mais da metade (59,1%) da carne consumida no País não passa por uma fiscalização sanitária rigorosa, o que expõe os consumidores aos riscos de contágio de doenças como a tuberculose, a brucelose e toxiinfecções alimentares. O alerta foi feito ao *Jornal de Brasília* pelo coordenador de Inspeção da Produção de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Vantuil Carneiro Sobrinho.

Ele explicou que desde novembro de 1989, com a entrada em vigor da Lei nº 7.889, o Serviço de Inspeção Federal (SIF) ficou responsável pela fiscalização apenas da carne manipulada pelos frigoríficos que fazem comércio interestadual e internacional de carne. Isso significa que das 22 milhões de toneladas abatidas anualmente, o SIF fiscaliza apenas 9 milhões, sendo que as 13 milhões de toneladas restantes deveriam ser fiscalizadas pelos estados e municípios.

"Só que as administrações estaduais e municipais não estão aparelhadas para fazer uma inspeção eficiente", argumenta Carneiro Sobrinho. Segundo ele, apenas o Paraná dispõe de um serviço de fiscalização bem montado e operante. Nos demais estados, incluindo o Distrito Federal, "a maioria dos açougues comercializa carne clandestina, abatida sem a menor regra de higiene e sem o controle sobre a saúde do gado abatido", denunciou o coordenador do Ministério da Agricultura.

Matadouros reabertos

Quando o Serviço de Inspeção Federal era responsável pela fiscalização da carne consumida em todo o País, segundo Vantuil Sobrinho, "chegamos a fechar cerca de 4 mil matadouros municipais, que não apresentavam a menor condição de higiene e controle da saúde do animal". A saída do SIF da fiscalização abriu espaço para que a maioria desses abatedouros fosse reaberta e voltasse a funcionar nas mesmas condições sanitárias que causaram seu fechamento.

Além de prejudicar a saúde dos consumidores, a atual situação dos abates no País põe em risco o rebanho bovino, na avaliação de Carneiro Sobrinho. Como os abates são feitos sem qualquer cuidado sanitário, "muitas vezes no meio da mata", se o gado abatido estiver doente é grande o risco de ele propagar o contágio. "É que as carcaças são deixadas no meio do mato ou jogadas em rios, expondo o rebanho sadio ao contágio", explicou o coordenador de Inspeção do Ministério da Agricultura.

Ele frisou que a atual situação de descontrole sobre a carne é consequência da falta de estrutura nos estados e municípios. "Em todo o mundo a fiscalização é descentralizada, só que os governos estaduais e municipais atuam com rigor e

bem equipados para avaliar a qualidade do produto a ser consumido". Não é o que acontece no Brasil, onde estados ricos como São Paulo, por exemplo, não dispõem de equipamentos nem agentes de inspeção suficientes para fazer uma fiscalização rigorosa.

No Distrito Federal, a situação é a mesma, segundo Vantuil Sobrinho. A inspeção, a cargo do Departamento de Fiscalização de Saúde, da Secretaria de Saúde, é feita sem o rigor necessário, sem os equipamentos necessários, o que acaba fazendo com que a maioria dos açougues comercialize carne abatida em locais clandestinos.

O *Jornal de Brasília* procurou ontem o Departamento de Fiscalização de Saúde, mas o diretor, Laércio Inácio Cardoso, não estava; a técnica que cuida especificamente da fiscalização de carne, Berenice Brito Klein, por telefone, disse estar retornando das férias e sem informações atuais. Sugeriu que as perguntas fossem feitas ao diretor, que até o final da tarde não tinha voltado ao Departamento.

Leite e derivados

Não só a carne consumida no País é de qualidade duvidosa. O coordenador de Fiscalização da Produção de Origem Animal adiantou que o leite e seus derivados (laticínios) também passam pelo mesmo problema e devido ao mesmo motivo a transferência a estados e municípios da responsabilidade das inspeções.

A estadualização e municipalização do controle sobre o leite e seus derivados fez com que um hábito que já tinha sido erradicado na maior parte do País viesse a ressurgir: a venda de leite cru, sem pasteurização, especialmente nas cidades do interior e algumas satélites do Entorno. Esse procedimento, na avaliação do técnico, é perigoso e pode causar doenças infecciosas, algumas delas bem sérias.

A pré-pasteurização e empacotamento do leite, que vêm sendo feitos em algumas fazendas, segundo Vantuil Sobrinho, "é um processo que ninguém sabe se é efetivamente eficiente". Mas como as administrações estaduais e municipais autorizam esse tipo de pasteurização, a população acaba consumindo, sem saber, na maioria das vezes, o risco a que está se expondo.

Da mesma forma, o coordenador da Inspeção desaconselha o consumo de queijos clandestinos, amplamente comercializados em Brasília. "Eles são vendidos, normalmente, nas portas de supermercados, não são sequer embalados com plástico e por não se saber sua origem, consumi-los é sempre um risco", avaliou Vantuil Sobrinho. Para ele, esta situação só mudará quando estados e municípios atentarem para sua responsabilidade e passarem a investir em equipamentos e na contratação de agentes de inspeção especializados.