

# Açougues vendem 70% de carne clandestina

FOTOS: VANDERLEI POZZEMBOM

Raimundo Rocha

O suculento churrasco de final de semana que você prepara para sua família ou paga numa conceituada churrasqueira pode até ter um excelente sabor, mas também pode ser infectado de germes e bactérias de todos os tipos. Isto porque cerca de 70 por cento das carnes vendidas nos açougues e mais de 80 por cento das carnes servidas nos restaurantes, bares, hotéis e churrasqueiras de Brasília são de animais abatidos em matadouros clandestinos, na maioria deles sem qualquer higiene e longe do controle de fiscalização.

De acordo com estimativas do diretor da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal (Dipova), Mardoqueu Gomes de Carvalho, a população do Distrito Federal consome aproximadamente quatro mil toneladas de carnes (bovinos e suínos) por mês e desse total mais de duas mil 800 toneladas saem dos abatedouros clandestinos. Em função disso, cada brasileiro pode estar consumindo, por dia, em média, 60 gramas de carne sem qualquer garantia de procedência e sem os cuidados necessários para o consumo humano.

De toda a carne clandestina consumida atualmente, mais de 70 por cento são provenientes de abatedouros da região do Entorno, onde já existem mais de 60 pontos de abate. Eles estão instalados na sua maioria nas cidades de Planaltina de Goiás, Luzilândia, Santo Antônio do Descoberto, Cocalzinho, Padre Bernardo e até de locais mais distantes como Buriti de Minas e Unai, em Minas Gerais. No DF também existem quase a mesma quantidade de matadouros clandestinos, onde predominam os abates de suínos e que já atendem a 80 por cento do consumo local.

**Camuflagem** — Diariamente essa carne é transportada em condições impróprias e em locais improvisados, como porta-malas de carros e carrocerias de camionetes, sujeita a todo tipo de contaminação. Para fugir da fiscalização, os transportadores usam todos os tipos de artifícios e segundo os fiscais da Dipova já foi encontrada carne escondida até debaixo de areia e cascalho na carroceria de um caminhão. "Eles fazem de tudo para vender a carne clandestinamente e alegam que só fazem isso porque não têm como regularizar o serviço. Mas a maioria não tem mesmo o mínimo cuidado com a carne que repassa ao consumidor", acentua Mardoqueu Carvalho.

Na maioria das vezes, o comércio de carnes de bovinos e suínos é alimentado pelo abate clandestino e nas feiras livres, chega a representar cem por cento da oferta. Nos açougues da Ceilândia, Gama, Planaltina e Brazlândia, entre outras, os proprietários adquirem apenas uma pequena quantidade de carne dos frigoríficos e abatedouros regularizados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), para iludir o consumidor e fazê-lo comprar a carne clandestina. A parte do animal com o carimbo do SIF é sempre posta em primeiro plano nos balcões, mas o grosso do produto comercializado não tem procedência garantida.

**Doenças** — Além de estar sujeita a todo tipo de contaminação, a carne clandestina chega à mesa da população sem que o consumidor tenha qualquer garantia da saúde do rebanho abatido. Em função disso, o consumidor está sujeito a adquirir doenças graves como a brucelose, que é transmitida para o ser humano através do consumo inadequado de carne de bovinos, suínos e caprinos.

No ser humano essa doença causa artrites, abortos e mais pelo menos 30 sintomas diversos. A tuberculose é outra doença que pode ser facilmente transmitida pelo consumo de carne de animais com esse mal. A cirticercose, causada pela *Tênia solium*, conhecida como solitária, também é outra doença que pode ser adquirida pelo ser humano se a carne do animal infectado não for bem cozida. A cirticercose, quando a *Tênia* se instala no cérebro, causa problemas mentais e derrames, podendo até levar à morte.

Pesquisas realizadas no Hospital de Base do Distrito Federal (FHDF), indicam que quase 30 por cento dos pacientes com problemas mentais da região de Sobradinho, Planaltina e de Planaltina de Goiás chegaram a esse estado porque adquiriram cirticercose e a *Tênia* se alojou no cérebro.

**Exames** — Segundo o diretor da Dipova, se os animais infectados com essas doenças fossem fiscalizados por veterinários nos abatedouros seriam devidamente condenados. "Em alguns desses casos, como animais com tuberculose e cirticercose, veterinários e os fiscais da Dipova podem constatar os problemas com exames na própria carne. Mas no caso de brucelose a identificação ocorre com o acompanhamento do rebanho e, se ele não for de boa procedência, pode resultar em danos ao consumidor", alerta Mardoqueu.



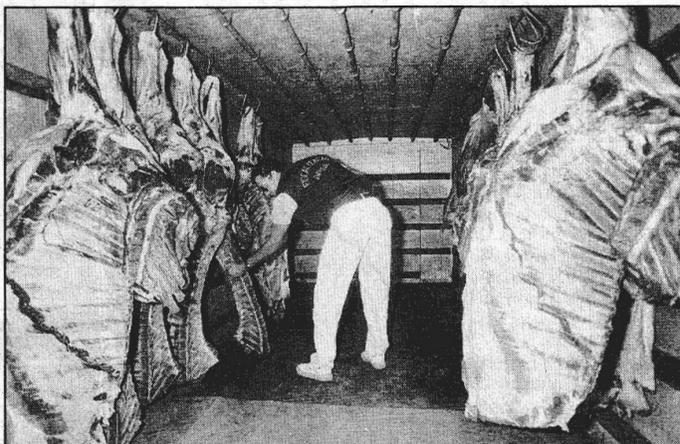
Fiscais da Dipova apreenderam carne que apesar do bom aspecto, era coberta por uma lona em péssimas condições



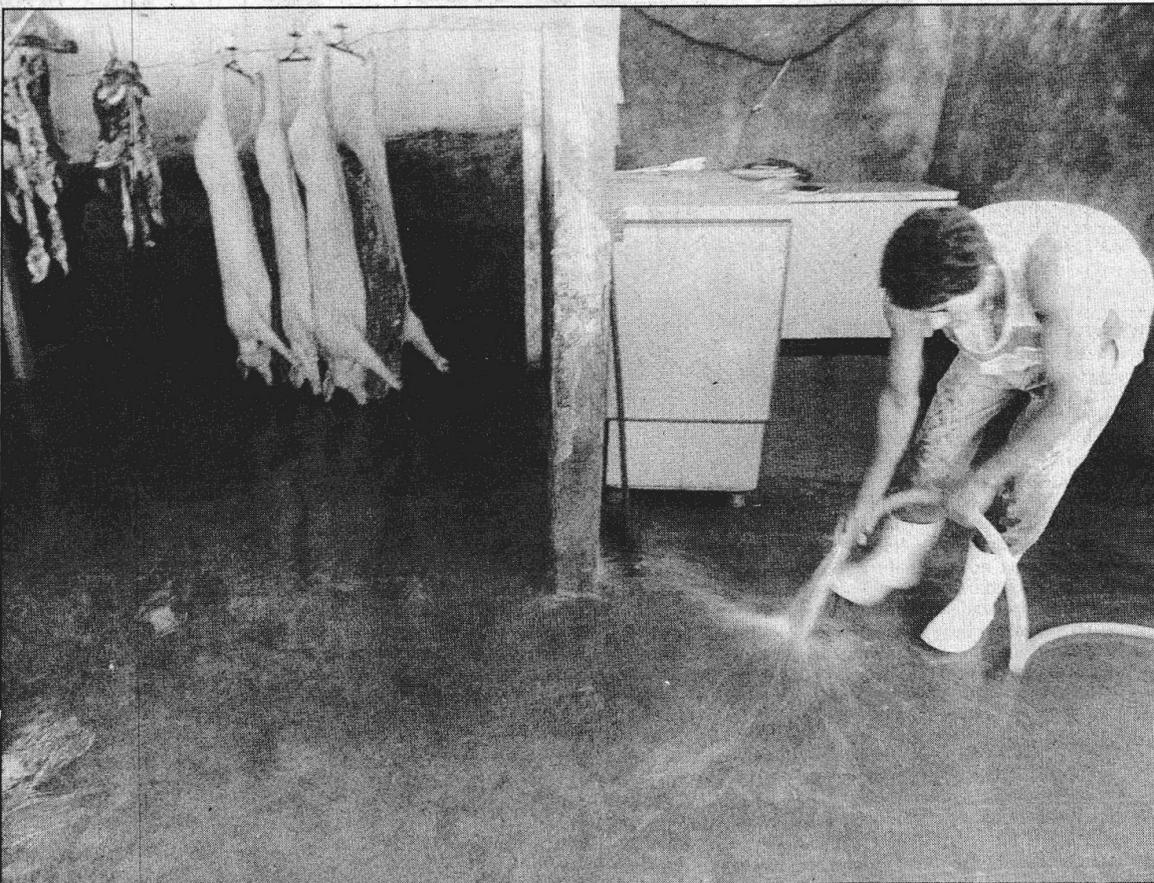
O esgoto fica a céu aberto nos abatedouros



A blitz encontrou ontem várias carcaças do abate clandestino



O consumidor pode ser prejudicado com a carne de má procedência



Mesmo clandestinos, já existem produtores que se preocupam com o produto