

# Abate será regularizado

Apesar de muitos abatedouros não apresentarem as condições mínimas de saúde e higiene para realizar abates de animais para o consumo humano, dezenas de pequenos produtores já trabalham com instalações mais adequadas e voltados para a garantia da qualidade de seus produtos. Visando essa parcela, o Governo do Distrito Federal, através da Secretaria de Agricultura, está trabalhando no sentido de permitir a regularização de abatedouros e criação de matadouros regionalizados e matadouros públicos.

O trabalho vem atender antigas reivindicações de vários pequenos produtores locais que lutam para sair da clandestinidade e pela disputa sadia do mercado local, um dos maiores consumidores de carne do País. Desde a criação de Brasília, a produção de animais no DF teve sua fiscalização feita pelo Ministério da Agricultura. "Contudo, a legislação federal exige que se faça grandes investimentos para a instalação de um abatedouro, o que é inviável para a maioria dos produtores locais e isso acabou incentivando o comércio clandestino", justifica o diretor da Dipova, Mardoqueu Carvalho.

No início deste ano, o GDF, através de lei própria, passou a ser responsável pela legislação, fiscalização e acompanhamento do setor.

**Portaria** — Há cerca de dois meses, o GDF regulamentou o serviço de fornecimento de leite *in natura* e nesta próxima semana a Secretaria de Agricultura baixará normas para a regularização dos abatedouros clandestinos. A portaria vai detalhar os procedimentos exigidos para a criação dos abatedouros para abastecimento regionalizado, que poderão ser montados em sistema de cooperativa ou associação de produtores, e abatedouros públicos, que poderão ser criados pelas administrações regionais para receber animais de pequenos produtores independentes.

**Blitz** — A maior parte dos abatedouros clandestinos situados no DF não dispõe de qualquer instalação para evitar a contaminação da carne que é levada ao consumidor brasiliense. Na quinta-feira a reportagem do **CORREIO BRAZILIENSE** constatou esses problemas quando acompanhou a equipe de fiscais da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal (Dipova), durante blitz em vários abatedouros nas proximidades da Ceilândia, onde o consumo de carne clandestina chega a quase 90 por cento do total colocado à venda na cidade.

A equipe seguiu em dois veículos tipo Toyota e chegou nas proximidades da satélite por volta das 7h. Na Avenida Contorno, o chefe da divisão, Rigno Santos Amaral, identificou uma camioneta carregada de carne, coberta com uma lona. Os dois carros saíram em perseguição ao veículo, parando-o já quase no interior de uma das quadras da satélite. O carro transportava três animais abatidos na noite anterior na cidade de Cozalzinho (GO), que seriam levados aos açougues da Ceilândia.

O condutor do veículo, Vicente Rômulo de Moraes, já havia sido abordado outras duas vezes nas duas últimas semanas pela equipe da Dipova. Apesar do bom aspecto da carne, a lona que cobria o produto estava bastante suja e marcada pelo sangue de abates anteriores.

A equipe prosseguiu e nas imediações do Setor P Norte entrou por uma estrada de terra batida que dá acesso a dezenas de abatedouros clandestinos. Em um deles, o responsável pela limpeza, José da Silva, ainda tentava tirar do local as marcas do abate — o couro e as vísceras dos animais —, que se encontravam junto com as fezes e as moscas abundantes no recinto. Para fugir da fiscalização, os proprietários do local abateram os animais ainda de madrugada, mas a sujeira do local indicava que a carne certamente saiu dali contaminada por germes e bactérias nocivas ao ser humano.

**Sujeira** — Apesar da maioria dos locais de abate apresentarem bastante sujeira e péssimas instalações, alguns pequenos produtores já se esforçam para manter um serviço de boa qualidade. Na chácara de Marcos Lima, um técnico agrícola e produtor de suínos, o abate obedecia as regras básicas de higiene e saúde. Mesmo com a simplicidade das instalações, os fiscais constataram que os animais abatidos estavam com bom aspecto e devidamente preparados para o transporte. "Esse tipo de abatedouro deve ser estimulado e receber o apoio dos órgãos de fiscalização, mas a maioria não tem as mínimas condições de oferecer um produto de qualidade, o que pode prejudicar seriamente o consumidor", conclui o chefe de equipe.