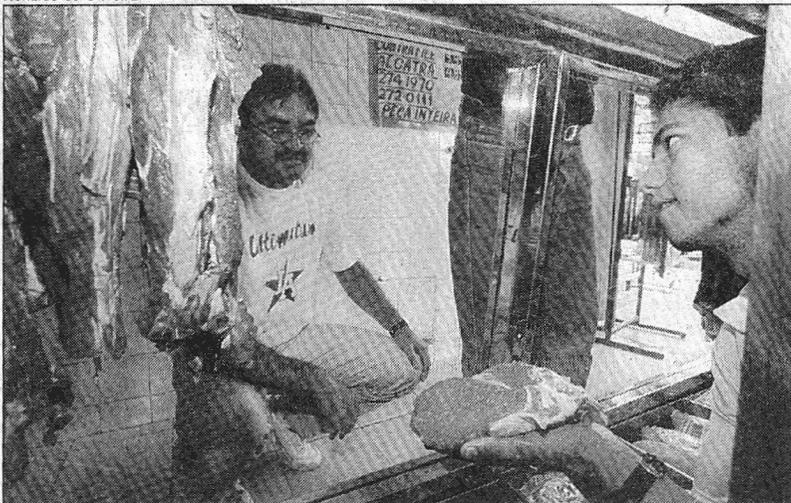


Só põe rótulo na carne quem quiser

SF-carne

Marcello Sigwalt
Da equipe do Correio

Ronaldo de Oliveira



Os açougues e supermercados podem optar ou não pelas novas normas

Açougues e supermercados que se cuidem. A partir de agora, esses estabelecimentos deverão colocar nas embalagens de carne moída e de sol um rótulo contendo todos os dados do produto. Espécie do animal, tipo de carne, data de moagem, condições de conservação e prazo de consumo fazem parte das novas especificações, incluídas em portaria publicada ontem no Diário Oficial do Distrito Federal.

A medida, em princípio, tem caráter facultativo, mas torna-se obrigatória quando for adotada pelo estabelecimento. Daí em diante, seu cumprimento tem que ser mantido e passa a ser inspecionado pelos fiscais da Vigilância Sanitária.

A maior parte dos comerciantes consultados admite adotar a medida, ao longo do tempo. Os consumidores, por sua vez, são unânimes em afirmar que ela só terá efeito caso haja fiscalização efetiva e permanente. O problema, no entanto, é mais grave. Diz respeito à falta de uma cultura de asseio e limpeza no manuseio dos alimentos.

Um dos exemplos disso pode ser encontrado em um açougue do Cruzeiro Velho. O proprietário, João de Deus, 61 anos (22 no mesmo local), manipulava os alimentos sem luvas e exibia ontem um grande pedaço de costela ao ar livre, quando deveria estar no freezer, como as demais peças.

“Sempre tomamos precauções ao pegarmos os alimentos que vendemos ao consumidor. Essas novas normas deveriam ser praticadas pelo Brasil todo”, despista João de Deus, que vende cerca de 1.800 quilos do produto por mês. Segundo ele, antes de adquirir a carne do fornecedor, verifica pessoalmente sua qualidade. “Os fiscais da Vigilância Sanitária aparecem aqui pelo menos uma vez por semana”, conta. O comerciante diz ter 50 clientes, aproximadamente.

Uma de suas freguesas, a dona-de-casa Cláudia Madureira Viana, 26 anos, avalia que “a exigência sanitária já deveria existir há muito tempo”. Apesar do atraso, ela garante nunca ter levado carne estragada para casa. Cláudia afirma que

tem dúvidas se a idéia de fiscalização mais rígida quanto à qualidade da carne vai “pegar”. Ela compra um quilo de carne por dia. Na casa onde mora com os pais há três crianças e o consumo é alto.

Outro consumidor, o aposentado Ilson Figueiredo, 61 anos, condiciona o sucesso das medidas à maior conscientização da população quanto aos seus direitos. De família numerosa (22 pessoas), Ilson estima o consumo semanal em 10 quilos de carne.

Já a consumidora e microempresária Francisca Pereira Farias, 49 anos, acredita que as novas normas reduzirão o risco de se consumir produto estragado e tornarão os ambientes dos estabelecimentos mais limpos. “Se essas medidas derem

certo, vou ficar mais segura para comprar”, comenta.

O gerente do Açougue Rio, na 314 Norte, Harry Diniz, de 47 anos, admite que terá dificuldades para se adaptar à nova orientação, devido ao intenso ritmo de saída da carne. Seu estabelecimento tem hoje 2 mil clientes. De maneira geral, os produtos expostos no açougue apresentam bom aspecto, acondicionados em freezers e embalados em plásticos com identificação.

Situação semelhante exhibe seu vizinho, o Supermercado de Carnes. O proprietário Antônio da Silva, 63 anos, está disposto a se adaptar às normas. “Tudo o que puder ser feito para melhorar o produto e o serviço que oferecemos é bem-vindo”, aprova.

Outro comerciante, José Ribeiro, 45 anos, pretende abrir um novo negócio de venda de carne-de-sol próximo ao Detran de Taguatinga. Ele vai acondicionar o produto em câmaras frias, para conservar sua integridade.

O diretor de Fiscalização de Saúde da Vigilância Sanitária, Gilberto Amado, diz que a orientação é de que a moagem da carne deve ser feita fora da área de vendas e em ambiente específico. “Quem optar pelas normas terá de manter asseado o estabelecimento”. Amado lembra, também, que o tempo entre a moagem e a venda da carne não poderá ultrapassar um dia.