

DF - Carne boa para o consumo

A inauguração do primeiro abatedouro legalizado na Ceilândia traz garantia de saúde

CIDADE TEM PELO MENOS 15 MATADOUROS CLANDESTINOS, SEM CONDIÇÕES DE HIGIENE

VALÉRIA FEITOZA

Ceilândia, a cidade campeã em consumo de carne clandestina no DF, ganhou ontem seu primeiro abatedouro de carne de porco totalmente regularizado. Durante os últimos oito anos, o proprietário do abatedouro "Suinunes", Vaídes Nunes, 52 anos, trabalhou na clandestinidade. Agora, terá capacidade para produzir mais de 30 toneladas de carne suína, por semana. A inauguração do estabelecimento contou com a presença de vários representantes do GDF.

Atualmente existem na Ceilândia pelo menos 15 pontos de abate clandestinos, que funcionam sem as mínimas condições de higiene e abastecem os açougues e feiras livres com 75 toneladas



SERGIO ALMEIDA

O NOVO abatedouro terá capacidade para produção de 30 toneladas de carne suína

de carne suína por mês, no mínimo. Em todo o DF, os abatedouros clandestinos somam 20% do total e produzem 400 toneladas de carne suína e 1,2 mil de bovina, mensalmente.

"As condições de higie-

ne, nestes lugares, são horripíveis", afirma o secretário adjunto de Agricultura, Mardoqueu Gomes de Carvalho. "Eles matam porcos debaixo de árvores, em locais abertos, e às vezes até na lama", revela. O risco de contami-

nação é enorme. "Não há nenhum controle para separar os animais doentes, os empregados não usam equipamentos de proteção e higiene, durante a manipulação, e as carnes não são guardadas em câmaras frigoríficas, co-

mo devem ser", explica.

As apreensões feitas pelo Departamento de Defesa Agropecuária e Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal do GDF (Dipova) não passam de cinco toneladas, por mês. Em 1994, quando 80% da carne consumida no DF eram de procedência clandestina, o Dipova apreendia até 75 toneladas, mensalmente. "Agora, com a regularização de alguns matadouros, vamos intensificar a fiscalização dos clandestinos", garante Mardoqueu.

Quem compra carne clandestina corre o risco de pegar os mais diversos tipos de doenças, da cisticercose, que pode causar a morte, até tuberculose, passando pelos mais variados tipos de intoxicação por bactérias. Muitas vezes os consumidores são atraídos pelo preço mais baixo, mas a maioria compra carne clandestina sem saber, simplesmente porque não exercita um simples hábito: o de procurar, na carne, o carimbo de inspeção do Dipova ou do Serviço de Inspeção Federal (SIF), do Ministério da Saúde.