

Cuidado ao consumir carnes no DF

Mais de 40% das carnes consumidas no Distrito Federal são de origem clandestina – e podem fazer muito mal

ÁUREO GERMANO

Mais de 40% das carnes consumidas no Distrito Federal são de origem clandestina. No mercado local são vendidos mensalmente mais de cinco mil toneladas desses produtos. Do total, cerca de duas mil toneladas são comercializadas por abatedouros clandestinos, sem as mínimas condições para a manutenção da qualidade da carne ou sem o recolhimento de impostos.

Os números foram reunidos por um levantamento do Sindicato do Comércio Varejista de Carnes, Gêneros Alimentícios, Frutas e Verduras, Flores e Plantas do DF (Sindigeneros). Segundo o vice-presidente da instituição, Joaquim Borges, a maior parte desse mercado é movimentada nas feiras livres – onde carnes

de todos os tipos de animais são vendidas a céu aberto e sem cuidados com a higiene.

O restante é movido por grandes restaurantes, hotéis e até mesmo camelôs, que oferecem o produto em variados pontos das cidades, burlando as fiscalizações da Vigilância Sanitária do DF e da Secretaria de Agricultura. "Quem compra corre um risco que não compensa o preço pago", afirma.

O inspetor da Diretoria de Inspeção e Fiscalização (Dipova-DF) da Secretaria de Agricultura Rigno Santos Amaral, lembra que, somente neste ano, 12 abatedouros clandestinos já foram interditados em ações do órgão. De acordo com dados do órgão fiscalizador, a maioria dos matadouros ilegais está localizada em Ceilândia e Planaltina. O maior volume das carnes apreendi-

das é de origem suína.

Conforme o inspetor, além desses produtos não terem nenhum tipo de garantia quanto à origem, ainda expõem os consumidores a doenças perigosas como brucelose, certicercose e raiva. Ele lembra que o consumidor precisa verificar se as carnes de origem suína, bovina, caprina ou ovina possuem o selo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou do Serviço de Inspeção Distrital (SID). "É uma forma de resguardar a qualidade do produto", diz.

Segundo dados do Sindigêneros, caso o mercado ilegal não fosse tão forte, cerca de 150 estabelecimentos poderiam funcionar legalmente no comércio de carnes, abrindo pelo menos mais 500 postos de trabalho. "É um mercado que só interessa aos irregulares", lembra.

DICAS

Carnes, aves e peixes:

■ procure comprar alimentos frescos, com aparência, cor e odor característicos, sob refrigeração e de fontes seguras, devidamente inspecionadas em sua origem com o número dos serviços de Inspeção Federal (SIF) ou Distrital (SID).

■ não compre carnes vendidas em estabelecimentos suspeitos e sem estrutura, mais comuns nas cidades do Entorno e feiras livres

■ não compre derivados (linguiças, salsichas, frios, etc.) vendidos a granel ou embalados sem o necessário rótulo, etiqueta ou selo que garanta sua procedência e validade

■ as carnes devem estar firmes e com cheiro próprio. A carne bovina tem cor vermelho vivo e a suína, vermelho polido

■ não consumir carnes amolecidas e pegajosas, com cor escura, cor esverdeada ou odor forte

OS RISCOS

Principais doenças contraídas com o consumo de carnes animais contaminadas e seus sintomas:

■ **Brucelose:** o paciente pode apresentar febre durante a tarde, calafrios e suor intenso à noite, cansaço extremo, insônia, impotência sexual, irritação, nervosismo, depressão, dor de cabeça e dores generalizadas.

■ **Certicercose:** leva à verminose conhecida como teníase (ou, vulgarmente, verme solitária), ao crescimento de parasitas. Provoca tonturas, cansaço, desânimo, náuseas, vômitos, inchaço do abdome, dores e perda de peso. Se alojados no cérebro, os vermes podem provocar dores de cabeça com vômitos, ataques epiléticos e até mesmo levar ao coma.

■ **Raiva:** manifesta-se após um período de incubação usualmente compreendido entre 20 e 60 dias, com sintomas maldefinidos: febre moderada, cefaléia, insônia, ansiedade e distúrbios sensoriais. Entre 24 e 48 horas, costuma aparecer um quadro sintomático que, na raiva furiosa, leva o paciente a um quadro de excitação cerebral, com crises de delírio e de agressividade, convulsões, febre e paralisias. O paciente, nesse caso, pode morrer num prazo médio de três dias.

Imprópria para o consumo

A fiscalização nas feiras livres – como as de Ceilândia, Planaltina, Guará, Samambaia e Gama – será intensificada. Na tentativa de diminuir o crescimento do mercado clandestino de carnes, principalmente com a proximidade das festas de fim de ano – quando a procura por produtos de origem suínas aumenta significativamente –, a Delegacia do Consumidor (Decon), em conjunto com a Dipova e a Vigilância Sanitária do DF, montou operação para reprimir esse comércio no DF.

As equipes estão fiscalizando áreas mais utilizadas para o abate irregular de animais. Segundo os responsáveis pela ação, os locais estão, normalmente, instalados nas zonas rurais do DF.

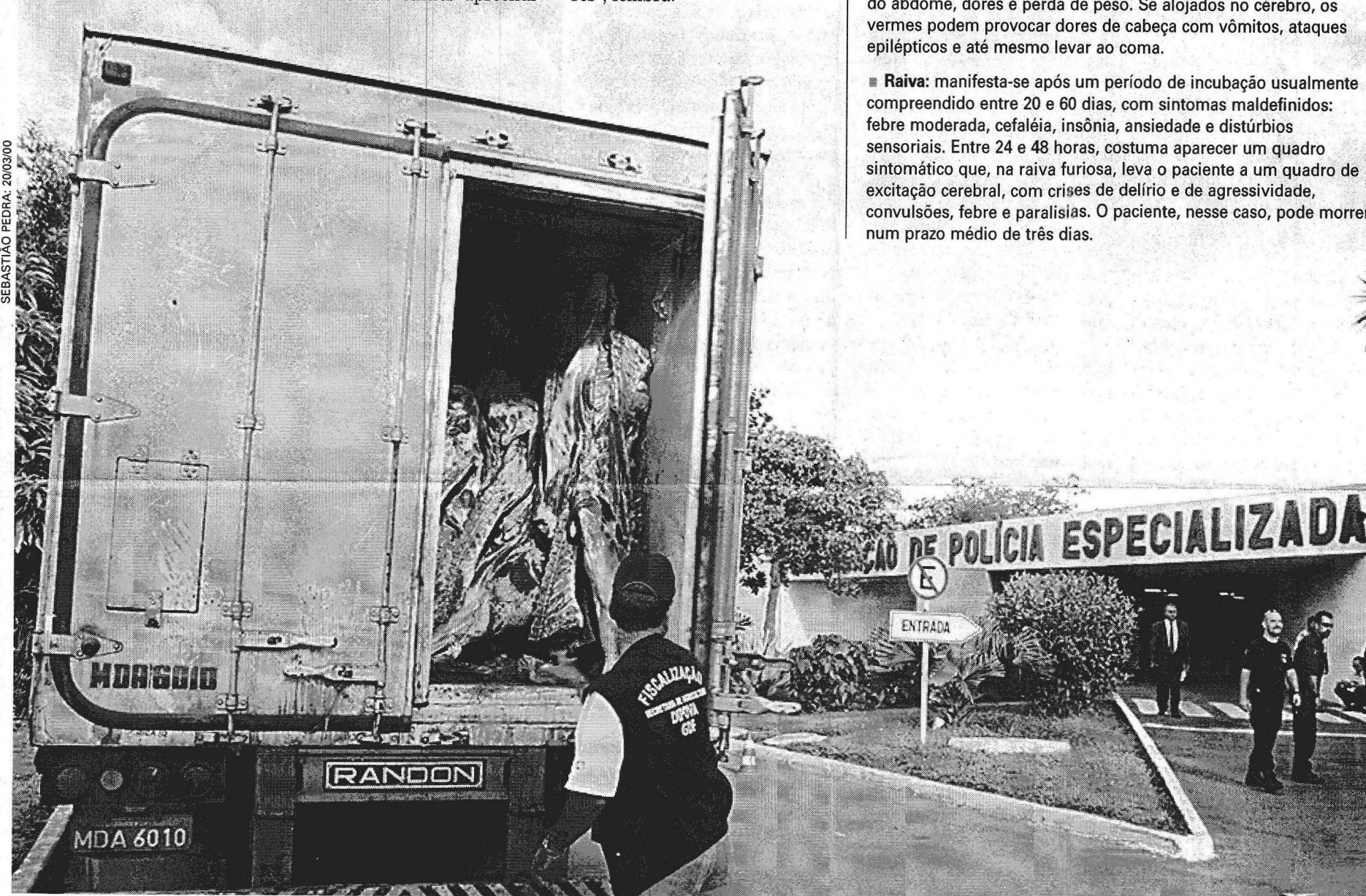
Os vendedores flagrados com produtos de origem animal sem a certificação de sua proveniência terão a mercadoria apreendida e serão levados pelo policiais para responder a inquérito – a exemplo do que ocorreu no último dia 24 com o comerciante João Pereira de Oliveira, de 52 anos, mais conhecido como João do Bode.

Os policiais encontraram em seu endereço na QNL 14, via LN13, no Setor L Norte em Taguatinga, 40 bodes vivos, quatro abatidos e diversos equipamentos usados para o manuseio do produto. Segundo informações da delegacia, o local apresentava condições precárias de higiene que tornavam os produtos totalmente impróprios para o consumo, por trazerem sérios riscos à saúde de seus consumidores.

Pelas investigações, toda a mercadoria seria distribuída em pontos de revenda localizados, em sua grande maioria, em feiras de Ceilândia, Taguatinga e Samambaia. Após prestar depoimento, João do Bode foi posto em liberdade após o pagamento de fiança.

SERVIÇO

Denúncias sobre comércio clandestino de carnes podem ser feitas pelos telefones da Decon (361-3333) ou do Dipova (348-7850 e 348-7801)



Fiscalização e apreensão de carnes suspeitas no Distrito Federal: todos os meses, cerca de duas mil toneladas são comercializadas por abatedouros clandestinos