



APENAS NOVE FRIGORÍFICOS DO DF E ENTORNO TÊM LICENÇA PARA ABATE

Flagrante em Ceilândia

Em uma das operações ocorridas neste ano, equipes da Decon e da SFA/DF se depararam com um caso raro. Encontraram um matadouro clandestino no DF, em Ceilândia, no último dia 8. O abate era realizado em uma chácara no setor P Norte. Havia três bois vivos e dois mortos. A falta de condições higiênicas no local também chamou a atenção. Não existiam freezers. Carne e vísceras eram disputadas por moscas e porcos. O chão estava sujo de sangue.

Oito pessoas foram detidas. O dono da chácara responde a processo por crime contra as relações de consumo, por manter em depósito mercadoria imprópria para venda. Pode ser condenado a até cinco anos de prisão. O delegado-adjunto da Decon, Carlos Alberto da Silva, disse que o produto seria negociado com pequenos comerciantes e em feiras populares, onde os pedaços são vendidos com rapidez e para populações de baixa renda.

"A maioria das carnes expostas à venda chega de abates feitos de forma artesanal, principalmente no Entorno. Isso é um perigo para a saúde pública", avaliou Carlos Al-

berto. O delegado contou que a mercadoria clandestina sai de pequenos criadouros de gado localizados em Águas Lindas, Formosa, Luziânia, Valparaíso, Cidade Ocidental e Novo Gama.

Cabe ao consumidor avaliar a qualidade da carne. Ele deve exigir do açougueiro ou do dono do supermercado notas fiscais com carimbos da SIF ou da Secretaria de Inspeção Estadual (SIE). A cor do produto também pode indicar problemas. "A cor e o aspecto não são determinantes para detectar se a carne é realmente saudável, mas cheiro forte pode representar falta de qualidade", ensinou o superintendente Federal de Agricultura, Gilvando Galdino. Comerciante que vende produtos irregulares têm o estoque apreendido e o estabelecimento fechado. (G.G.)

DENUNCIE

*Superintendência
Federal de Agricultura:
(61) 3329-7100
Delegacia do
Consumidor (Decon):
3362-5933/147*