

Carga interceptada na BR-070

"A fiscalização também deve ser intensa nas saídas e entradas dessas cidades do Entorno. O problema deve ser combatido na raiz, porque depois que entra não tem mais jeito. Principalmente pessoas mais humildes não têm o costume de olhar se o produto é confiável ou não", alertou Raimundo Nonato Figueredo, do Sindigêneros.

A preocupação de Raimundo faz sentido. Ontem, um caminhão foi parado na BR-070, na saída para Brazlândia. O veículo transportava mais de cinco toneladas de carne sem o selo do Serviço de Inspeção Distrital (SID) e estava em um ambiente de refrigeração inadequada. O material vinha de Rialma (GO) e seria distribuído em açougues de Ceilândia.

Um levantamento feito pelo

Sindigêneros, no ano passado, revela que, 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.

≡ Sem garantia

Além dessas mercadorias não possuírem nenhum tipo de garantia quanto à origem, ainda expõem os consumidores a doenças perigosas como brucelose, certicercose e raiva (veja quadro acima). O paciente contaminado pode apresentar febre, calafrios e suor intenso à noite, cansaço extremo, insônia, impotência sexual, irritação, nervosismo, depressão, dor de cabeça e dores generalizadas.

Quem não dispensa aquele churrasco no fim de semana e

"O problema deve ser combatido na raiz"

RAIMUNDO NONATO FIGUEREDO,
DIRETOR DO SINDIGÊNEROS

não quer se arriscar é bom ficar atento a algumas dicas na hora de ir ao açougue. 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). Também é importante observar a cor,

odor e a textura da mercadoria. Qualquer alteração pode ser um sinal de má procedência.

≡ Cuidados

O militar aposentado Ailton Dias da Silva, 72 anos, admite que prioriza o preço na hora que vai ao açougue, mas diz que evita levar para casa carnes com cores fortes e muita gordura. "Sempre vejo onde está mais barato, mas fico desconfiado quando me oferecem carne muito roxa. Dá uma aparência de estar estragada. Nestes casos, eu não levo", contou.

Se na hora do preparo houver dúvidas, recomenda-se cozinhar ou assar a carne a uma temperatura média de 70°C. A medida diminui os riscos de contaminação por microrganismos e parasitas.