

# Saude

# *Convenio pretende obter*

## 20 JAN 1976

## ESTADO DE SÃO PAULO

# *eficiência da fiscalização*

A Prefeitura de São Paulo firmará, quinta-feira, com a Secretaria da Saúde um convenio que eliminará os inconvenientes da dupla fiscalização em determinadas areas, onde agentes dos governos do Estado e do município atuavam isoladamente. O convenio prevê que cada unidade de fiscalização será chefiada por um medico-veterinario e contará com um certo numero de fiscais totalizando 214 em toda a cidade.

O convenio prevê ainda a montagem de um laboratorio móvel que atuará em feiras-livres e mercados e permitirá a identificação rápida de varios tipos de fraudes, além de determinar o nível de deterioração de certos alimentos, por meio da medição da amonia, produto que toda carne estragada libera em quantidades que podem ser mensuradas. Após o convenio, segundo os tecnicos da Secretaria do Abastecimento, os produtos consumidos pela população poderão ser fiscalizados a todo momento. Dessa maneira, antes mesmo de um produto agrícola ser plantado, já existirá a fiscalização dos insumos, a cargo do Ministerio da Agricultura.

Nas fazendas e até a colocação do produto no Ceagesp, a fiscalização será realizada pela Secretaria da Agricultura, com o apoio do Instituto Adolfo Lutz. Mas, quando o produto chegar ao consumidor, por intermedio da industrialização ou de bares e restaurantes, a fis-

calização pertencerá à Secretaria da Saude. A Prefeitura e, principalmente, à Secretaria do Abastecimento caberá a fiscalização no varejo — feiras-livres, mercados, açougues, quitandas e armazéns.

Segundo a nova sistemática, serão criadas unidades de abastecimento nas 16 administrações regionais de São Paulo que funcionarão diretamente ligadas à Coordenação das Administrações Regionais. Atualmente, os 214 fiscais que coloçarão em funcionamento o novo plano já estão em treinamento. Os fiscais precisam aprender toda a legislação e a identificação dos alimenicos em mau estado ou que sofreram fraude. Além disso, durante o treinamento, os fiscais aprendem a descobrir o estado do peixe pela coloração das guelras, pelo bombeamento do abdômen e pelo olho. Atualmente, um fiscal, quando tem duvidas sobre um produto, interditá-o e faz com que seja estocado em frigoríficos especiais. No entanto, com o laboratório móvel, será possível coltar as amostras e fazer a prova no local.

As punições aplicadas depen-

dem de um exame mais demorado, feito pelo Laboratório Bromatológico Inácio Proenga de Guoveia, mas começam como simples advertência, passando a aplicação de multa. Em caso de reincidência, a multa será aplicada em dôbro e, em casos extremos, será suspensa a matrícula do comerciante.

Segundo um técnico, as fraudes são várias, mas a principal é o "frango pintado de amarelo". Isso decorre do temor de certa parcela da população em comer frangos de granja, que seriam castrados quimicamente para engordar, por meio de hormônios femininos. Essa crença faz com que o frango caipira, criado solto, seja mais procurado e a identificação desse tipo de ave faz-se pela coloração, caracteristicamente amarelada, por causa da carotena, produto existente em certas plantas silvestres. Dessa maneira, o comerciante prefere comprar o frango de granja e mergulhá-lo numa tintura amarela feita, muitas vezes, com produtos comprovadamente cancerígenos. O convênio deverá estar totalmente implantado dentro de três meses.