

# Saúde combate venda de carne com sulfito

A partir de hoje a Secretaria Municipal de Saúde intensifica a fiscalização nos açougues para combater a adição do sulfito de sódio à carne, conforme denúncia feita ontem pelo GLOBO com base em análises do Instituto de Química da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Segundo o Assistente de Direção do Departamento Geral de Fiscalização Sanitária, Carlos Alberto de Freitas, as carnes pré-moidas e as fatiadas serão inutilizadas e os açougues autuados. O Presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Carnes do Município, Mário Robalo, por sua vez, disse ser necessário punir os comerciantes desonestos.

Já o Secretário Municipal de Saúde, José Assad, afirmou que desde que assumiu o cargo pediu a abertura de inquéritos criminais para punir açougueiros que vendiam carne com sulfito de sódio:

— A orientação que dei ao Departamento Geral de Fiscalização é a de interditar ou fechar os açougues que usem a substância. As denúncias sobre irregularidades nos açougues devem ser dadas imediatamente à Fiscalização Sanitária pelo telefone 293-4595 — disse Assad. Segundo ele, a fiscalização deve começar em açougues da Zona Sul.

No Sindicato do Comércio Varejista de Carnes, Mário Robalo insistiu na punição dos seus colegas desonestos.

— A orientação que damos aos as-

## Departamento dá alguns conselhos a consumidor

Estes são os conselhos do Departamento Geral de Fiscalização Sanitária para a compra de carne bovina:

● O sulfito de sódio pode ser identificado pelo vermelho muito vivo da peça. O consumidor deve recusar a carne pré-moída ou preparada (bife Paris, bife rolê, hambúrguer, picada para estrogonofe), onde o comerciante pode aplicar o sulfito.

● Quando está deteriorada, a carne tem extremidades escuras. Se apresentar um vermelho muito vivo, com gordura de amarelo

forte, é porque sofreu calor excessivo e pode ter o sulfito.

● Para evitar o risco de comprar carne contaminada, o consumidor deve exigir que ela seja moída ou fatiada na hora.

● O consumidor não deve comprar carne bovina em ambulantes ou em feiras livres, porque muitas vezes são procedentes de abate clandestino.

● Observar se há lâmpadas coloridas nos açougues, principalmente amarelas ou vermelhas, pois elas mascaram a tonalidade da carne.

sociados é a de que se deve respeitar a legislação e não vender a carne pré-moída, fatiada ou fora de refrigeração. Mas a existência de sulfito de sódio na carne é crime e o comerciante que faz isso deve ser preso — afirmou. Para Robalo, os 1.100 associados da entidade não podem ser prejudicados por uma minoria que age inconseqüentemente.

— Estamos vivendo momentos difíceis, quando a venda de carne nos açougues cai em cerca de 40 por cento. Acredito que a grande maioria dos comerciantes não usa tal subs-

tância nas carnes, mas a fiscalização deve sair em campo, autuar e punir severamente o comerciante desonesto — afirmou.

A verificação da presença do sulfito será feita no próprio açougue pelos fiscais, que usarão um kit com o reagente Verde de Malaquita, capaz de acusar a substância. Carlos Alberto de Freitas ressaltou que a greve do funcionalismo municipal prejudicou a fiscalização sanitária e pode estar contribuindo para que comerciantes desonestos desobedeçam à legislação.