

Saúde interdita alimento com

Pública

Fabiana Fernandes

As inspetorias de Fiscalização de Saúde do Núcleo Bandeirante, Guarará e Plano Piloto interditaram ontem uma tonelada de alimentos embutidos entre mortadelas e linguiças de tipos diferentes fabricadas no Frigorífico Bandeirante. Análises laboratoriais feitas pelo Instituto de Saúde comprovaram que os produtos estão impróprios para o consumo e fora do padrão de qualidade exigido. A primeira coleta de amostras foi realizada dia 4 de julho e os seis produtos examinados apresentavam algum tipo de irregularidade como presença de coliformes fecais, temperatura inadequada para a manutenção dos produtos, excesso de amido e presença do microorganismo **stafilococcus aureus** capaz de provocar intoxicação alimentar.

O coordenador da fiscalização, Jeová Francisco dos Santos, explicou que durante a primeira coleta os inspetores observaram que as instalações da empresa eram impróprias para o preparo desse tipo de alimento. A falta de higiene dos funcionários e ausência de cuidados com a limpeza de cada setor do frigorífico foram confirmadas pelo resultado do primeiro laudo. Na ocasião, um dos proprietários da empresa, Orlei Geraldo Seabra, foi advertido oralmente sobre as providências que deveriam ser tomadas com urgência. Os técnicos fizeram ontem nova coleta das amostras dos produtos e pretendem confirmar se a empresa adotou as medidas exigidas. O resultado estará concluído em até dez dias.

Coincidência

No final do mês de julho, a Divisão de Inspeção e Fiscalização de Produtos de Origem Vegetal e Ani-

mal da Secretaria de Agricultura e Produção, responsável pela verificação das condições de cada empresa, realizou uma vistoria e fez algumas recomendações aos proprietários do frigorífico. As conclusões da Dipova foram as mesmas do laudo fornecido pelo Instituto de Saúde. A Divisão deu 45 dias para a adequação do frigorífico e quando essa data vencer o diretor da Dipova, Mardoqueu Gomes de Carvalho, fará nova inspeção. Se as irregularidades persistirem, a Divisão poderá até interditar a empresa.

Orlei Seabra assegura que a maioria das exigências já está de acordo com o documento enviado pela Dipova. Segundo ele, as dependências estão pintadas, as instalações hidráulicas foram alteradas e as condições de higiene estão sendo observadas com mais rigor.

Apreensão

O Frigorífico Bandeirante atua no Distrito Federal há 28 anos. Sua produção diária de produtos industrializados é de 1.500 quilos e o abate chega a 1.000 porcos por mês. Os produtos interditados ontem pelas inspetorias foram 372 quilos de mortadela marca Delícia, 121 quilos de mortadela marca Janjão, 225 quilos de linguiça calabresa bovina, 126 quilos de linguiça de carne de porco tipo frescal, 156 quilos de linguiça marca Janjão e 30 quilos de carne moída bovina resfriada.

A empresa tem 15 dias para apresentar a defesa sobre o resultado dos primeiros laudos. Se preferir, poderá solicitar novos exames através da utilização da contra-prova, ou seja, a amostra do mesmo produto que foi isolado na data da coleta. Nesse caso o frigorífico pode encaminhar o pedido em até dez dias.

coliforme