

Açougues desprezam higiene

Manipulação inadequada da carne aumenta risco de contaminação dos consumidores

Geralda Fernandes

A deficiente inspeção sanitária nas carnes comercializadas no Distrito Federal, aliada às más condições de higiene verificada na maioria dos açougues, principalmente nas cidades-satélites, faz com que os brasileiros corram risco de contrair inúmeras doenças parasitárias ou bacterianas a cada quilo de filé, colchão duro ou outra peça que leva para casa. "A clandestinidade na venda deixa os consumidores sob o constante risco de ter em sua mesa produtos contaminados", afirmou o diretor da Divisão de Inspeção dos Produtos de Origem Vegetal e Animal (Dipova), da Secretaria de Agricultura e Produção, Mardoqueu Gomes de Carvalho.

"O problema só não é mais sério porque a maioria das bactérias não resiste à alta temperatura", avaliou a veterinária Maria Izabel Bofill, lotada na mesma divisão. Segundo ela, além das várias doenças que o animal possa ser portador, a carne pode adquirir inúmeras bactérias, parasitas e vírus nas fases de abate, transporte, comércio, enfim, durante todo o período de manipulação da carne, inclusive pelo próprio consumidor. Entre as doenças mais comuns está a parasitose teníase — *taenia saginata* ou solitária bovina e *taenia solium* ou solitária suína — que pode alojar-se no cérebro da pessoa e causar a morte.

Outras doenças parasitárias como a triquinelose, cisticercose, niase intestinal e tricuriase podem ser adquiridas através de carnes de ga-

do e porco contaminadas. Os sintomas são os mais diversos, sendo mais comuns a diarreia, vômito, febre, dores abdominais, anemia, intoxicação generalizada até inflamação do miocárdio. "Temos inúmeros registros de pessoas que contrairam a *taenia*. Como os sintomas são vagos, até distinguir a doença muitas vezes o parasita já atingiu o cérebro e provoca a morte", informou a chefe da Inspeção Regional do Departamento de Fiscalização de Saúde em Ceilândia, Maria Carlos.

As carnes contaminadas podem ainda transmitir doenças bacterianas como a salmonelose, febre tifóide, pseudotuberculose e intoxicações, de sintomas semelhantes aos causados pelas doenças parasitárias. Resfriar rapidamente os alimentos em pequenas porções, cozinhar intensamente, evitar a contaminação cruzada de áreas limpas e sujas ou de alimentos crus e cozidos, higiene pessoal e dos equipamentos utilizados são algumas das medidas de controle recomendadas por veterinários e técnicos da fiscalização da saúde.

Normas

Entre as normas de higiene exigidas aos proprietários de açougues pelos técnicos do Departamento de Fiscalização da Saúde estão o uso de guarda-pó e gorro, unhas e cabelos cortados e limpos, carteira de saúde atualizada, lavatório para as mãos, avental impermeável para a desossa — que deve ser feita em área reservada do açougue, o que geralmente não acontece — higienização dos equipamentos e adequado armazenamento. O não-cumprimento das re-

gras estabelecidas na fase de licenciamento do estabelecimento é passível de autuação ou interdição em caso de risco ou reincidência.

"Nossa maior preocupação é com a origem do produto e com a desossa que contamina de maneira geral", disse a diretora da Divisão de Fiscalização do DFS, Berenice Brito Klein. A veterinária da Dipova, Maria Izabel Bofill, informou que o sangue — que escorre no abate e também na desossa — é o melhor meio para proliferação das bactérias. Trabalhar com o guarda-pó sujo é uma das proibições da fiscalização. Com exceção do Plano Piloto, em vários açougues na Ceilândia, Taguatinga e Paranoá visitados pelo JBr foi comum a presença de manchas de sangue nos aventais quando não na própria roupa de uso.

"De maneira geral, os açougues do Plano Piloto atendem aos requisitos. O problema é mais sério no Paranoá onde a maior parte das carnes têm origem clandestina", informou o chefe da Inspeção Regional do DFS em Brasília, Marco Pólo. "O abastecimento de carnes em Ceilândia sempre foi um problema", disse a chefe da inspeção local, Maria Carlos. Ela acrescentou que a gravidade maior está nos produtos vendidos nas feiras. "A população não está consciente dos riscos e os comerciantes sabem que são infratores, mas continuam a vender. A carne é recolhida de manhã e à tarde já está sendo vendida novamente, é uma questão de oferta e procura" diz, referindo-se ao fato de os abatedouros registrados não serem suficientes para atender a demanda.



Márcio Batista

As normas exigem que o manipulador de carne use guarda-pó e gorro, o que não ocorre nas satélites