

Maioria não obedece às exigências

Nos açougues visitados pelo JBr constatou-se que as normas de exigência de lavatório, uso de guarda-pó e gorro e área reservada para desossa na maioria das vezes não são cumpridas. Em um açougue na QNM 20 de Ceilândia Norte a proprietária, Clécia Souza de Oliveira, vendia na quarta-feira restos de uma rês abatida no sábado anterior. As moscas tomavam conta do pequeno balcão para desossa — ao lado do balcão de armazenagem — e um banheiro de porta aberta deixava ver apenas o vaso e uma torneira sem pia.

Clécia confirmou adquirir produtos de origem clandestina uma vez que a carne inspecionada “é muito cara”. Ela disse ainda que a venda do produto, em seu estabelecimento, apreseentou uma queda de 15 para dois quilos por freguês. “As pessoas não compram mais em grande quantidade e a venda reduziu a duas vacas por semana”, disse. Clécia acrescentou que enquanto o governo não regularizar a situação dos abatedouros “o jeito é vir vendendo carne clandestina”. “Nunca soube de alguém que adoecesse por contaminação com a carne”, assegurou.

Em outro açougue na QNN 3 a responsável pelo estabelecimento, que se identificou como Cleonice, negou a venda de produto clandestino. “A gente vê logo a diferença, a carne vem suja e quente e se for colocada logo para resfriar no outro dia já está com cor escura e cheiro forte”, disse, abrindo o frigorífico e mostrando o produto como sendo de “boa qualidade”. O vendedor que atendia dos fregueses não usava avental e a mesa utilizada para desossa fica ao lado do balcão de exposição. Situação constatada em vários outros estabelecimentos.

A venda de carne sem a devida

inspeção é assumida abertamente pelos açougueiros do Paranoá. “A gente só vende produto sadio”, disse “Júlio”, fornecedor de vários açougues da vila, acrescentando que escolhe o animal para o abate pela “aparência saudável”. No entanto, ele complementou que o gado é abatido no chão forrado com lona ou folhas. Os produtos chegam aos açougues, na maioria das vezes, em portamalas ou carrocerias de camionetes sem qualquer higienização.

A saúde das pessoas que manipulam a carne, desde o abate até a comercialização, é de fundamental importância na qualidade do produto. Até mesmo um simples resfriado é motivo de afastamento das atividades, segundo as normas da fiscalização de saúde. A secreção nasal ou da garganta passada ao alimento é passível de causar uma

intoxicação por estafilococos. Os sintomas são repentinos: mal-estar, náusea, salivação, vômito, convulsões, diarreia, dores abdominais, desidratação, suores e fraqueza. Os cortes infectados, ferimentos, queimaduras, bolhas e espinhas também causam intoxicação.

Se o Plano Piloto perde em quantidade de açougues para as satélites, ganha no cumprimento às normas definidas pela fiscalização de saúde. Nos estabelecimentos visitados os manipuladores do produto usam uniformes, aventais, alguns adotam o boné, a desossa é feita separadamente. O proprietário de um açougue na 306 Norte chega ao extremo de não aceitar carne de vaca para a revenda. “A de boi é mais macia”, disse o açougueiro Augusto Cândido, da Luzi-carnes. (G.F.)