

Saúde apreende camarão impróprio para consumo

Os fiscais das Inspetorias de Saúde do Guará e Brasília interditaram ontem cerca de 200 quilos de camarão descascado da Peixaria Estrela do Mar, estocado no frigorífico Friozen, da Ceasa. As embalagens do produto não indicavam a presença do conservante bissulfito, obrigatório no rótulo. Amostras do camarão, procedente de Santa Catarina e São Paulo, foram levadas para análise, além de unidades de bagre, tambaqui, piramutaba e filé de merlusa. A blitz faz parte da Operação Semana Santa para detecção do vibrião colérico.

Os tipos de peixe que merecem mais atenção, segundo Jeová Francisco dos Santos, chefe da Inspetoria do Guará, são os da região Norte do País, como a piramutaba, de Belém e Manaus, e o bagre de Belém. Nestes estados, o controle sanitário tem sido intensificado em função dos riscos de contaminação pelo vibrião. "Só a análise laboratorial vai definir alguma coisa", disse João Martins, da Inspetoria de Saúde de Brasília, ressaltando o fato de o produto estar com bom aspecto e conservado adequadamente.

A ausência do rótulo nas embalagens de camarão descascado, que causou a interdição do estoque, de acordo com os técnicos, infringe o

direito à informação do consumidor. No caso de ter sido usado o conservante, as empresas Weg, de Santa Catarina e Cofripesca, de São Paulo, deveriam rotular o produto com o alerta. "O bissulfito é prejudicial a pessoas que têm asma e bronquite, além de estimular fortes reações alérgicas", explica Jeová. No ano passado, a Weg distribuidora de pescados teve os mesmos problemas com o camarão.

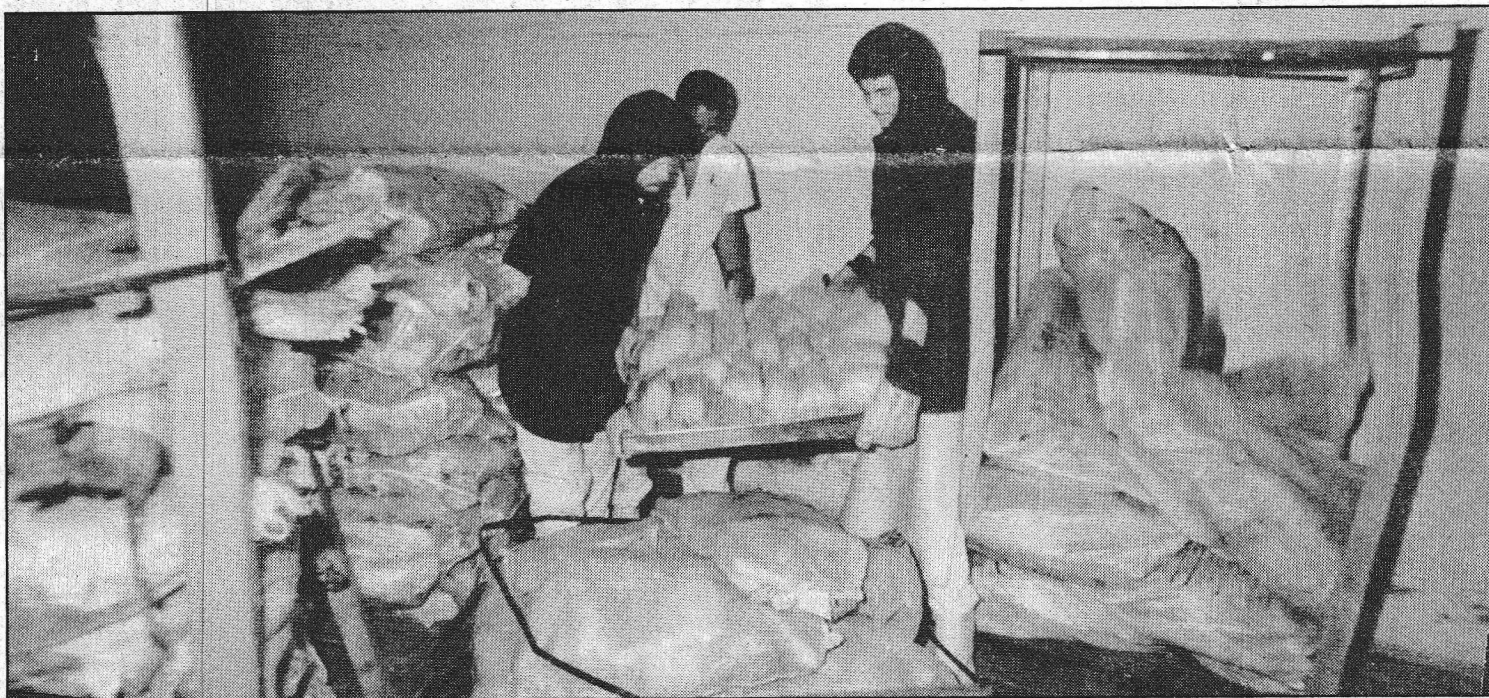
O conservante, pelo que garante o sanitarista, é usado com frequência e aplicado em frutos do mar logo após a pesca, ainda no barco. "Ele evita o aparecimento de manchas escuras no pescado, que acabam comprometendo na hora da venda. O bissulfito é o responsável pela tonalidade avermelhada do camarão", conclui. Para o dono da Estrela do Mar, Isamu Sano, seus fornecedores são todos inspecionados previamente e têm a garantia de qualidade para exportação.

O laudo com o resultado da análise do vibrião colérico e do conservante será divulgado em uma semana e, caso haja irregularidade com alguma das amostras coletadas, todo o estoque poderá ser interditado. O chefe da Inspetoria de Saúde de Brasília, João Martins, disse que até a Semana

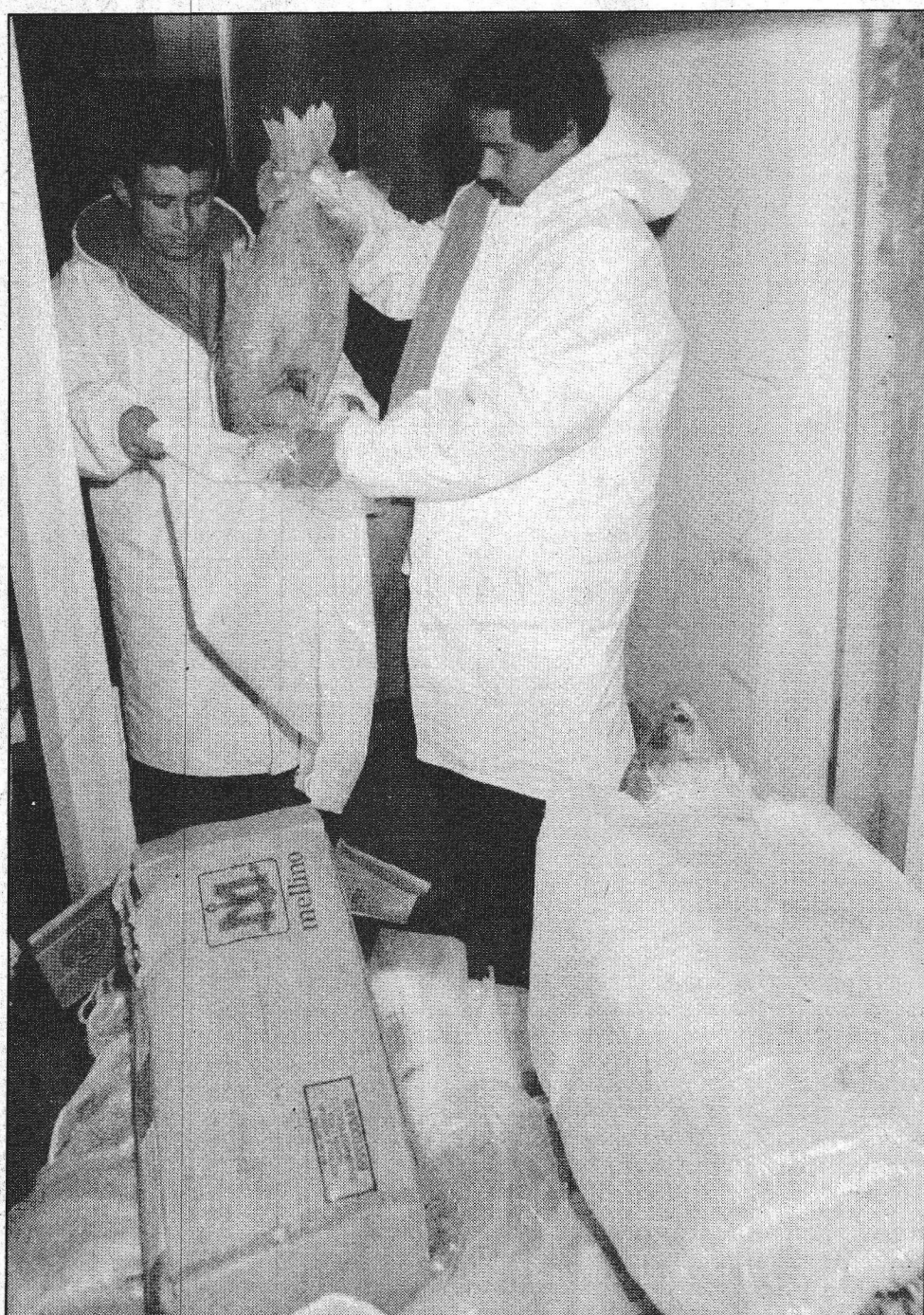
Santa o consumidor ficará sabendo se o peixe que vai comprar é de qualidade.

Controle — O Departamento de Saúde Pública antecipou a Operação Semana Santa este ano. Jeová dos Santos conta que o objetivo é vistoriar primeiro os atacadistas e frigoríficos que armazenam para, numa fase posterior, realizar blitz nas peixarias e supermercados, onde o consumidor vai procurar o seu produto. Para a próxima semana, estão programadas visitas a peixarias e revendedores varejistas. Nestes locais, segundo ele, vai ser exigida adequação às condições de manipulação, descongelamento e conservação dos peixes e frutos do mar.

No caso da Estrela do Mar, a empresa revende no varejo o produto que vem dos outros estados e distribui para supermercados de todo o Distrito Federal. Na opinião do proprietário da peixaria, é bom que seja feito o controle, mas acredita que haja uma certa "dose de sensacionalismo com relação aos riscos de contaminação da cólera". "No ano passado, não houve problemas e até agora nenhuma amostra analisada apresentou estar contaminada", argumenta.



Muitas peixarias recongelam as sobras do estoque que não foi comercializado, porém essa prática compromete a qualidade do produto



O brasileiro saberá até a Semana Santa se o peixe que vai comprar é de qualidade