

Carne vendida sem higiene e controle expõe saúde dos sergipanos a risco

Ministério Público já realizou inspeção em feiras e mercados de Aracaju. Vigilância Sanitária alega que situação é a pior possível



ESTADO DE SERGIPE
PROCURADORIA GERAL DE JUSTIÇA

CINFORM www.cinform.com.br **IVZ** Aracaju - SE, 22 a 28 de abril de 2013, Ano XXX, Edição 1567

Delano Mendes

redacao@cinform.com.br

■ Um simples carimbo azul pode ser a diferença crucial entre uma carne abatida em perfeitas condições sanitárias e uma proveniente de algum abatedouro clandestino. Essa marca da inspeção do Ministério da Agricultura posta sobre o produto, é, no entanto, algo raro de se ver em boa parte das toneladas do produto vendidas em Sergipe. O que deveria ser a regra, acaba se tornando exceção.

Sem a garantia de que a carne foi obtida através de condições mínimas de higiene, o consumidor pode levar para casa uma fonte imensa de doenças. Males que vão de uma simples diarreia até uma grave meningite (veja boxe) podem ser associados ao consumo do produto contaminado.

Os números do Ministério da Saúde mostram que esse problema tem índices preocupantes no Brasil. Nos últimos cinco anos, 81 mil pessoas foram internadas pelo Sistema Único de Saúde - SUS - com doenças relacionadas ao consumo de carne. O gasto para os cofres públicos foi de R\$ 32 milhões.

Em Sergipe, apesar da falta de dados consolidados, a situação merece atenção - afinal, por aqui, só existe um único frigorífico com certificação do Ministério da Agricultura, o Nutrial, localizado em Propriá. Qualquer carne que não for proveniente de lá, tem sério risco de não atender aos padrões sanitários.

SÓ O COMEÇO

No entanto, ter a carne abatida no Nutrial só resolve parte do problema. Ela ainda pode ser contaminada durante o transporte e a comercialização sem condições adequadas. É isso o que acontece no Mercado Albano Franco, maior entreposto de venda do produto no Estado.

Quem entra no local de venda de carnes sente logo o forte cheiro de sangue. Bancas e mais bancas exibem os cortes suspensos em ganchos enferrujados. Não há nenhuma refrigeração enquanto o produto é vendido. Tudo fica exposto sobre balcões, na temperatura ambiente - o que, dentro do mercado, pode ultrapassar os 27 graus.

Condição ideal para a proliferação de bactérias e outros germes.

Os feirantes não fazem cerimônia e tentam justificar o injustificável com desculpas esfarrapadas. "Vendo vísceras e isso é ruim de congelar, porque a carne fica dura. O povo prefere comprar assim, tudo fresco. Quando sobra de um dia para o outro, guardo tudo num isopor com gelo", revela Ivete Alves de Oliveira, que comercializa no mercado há 20 anos.

O próprio espaço físico do Albano Franco não favorece a venda adequada da carne. O Ministério da Agricultura exige que o produto seja sempre comercializado em balcões frigoríficos, algo que simplesmente não existe no mercado. Eles só foram utilizados durante o primeiro ano de funcionamento do local, há mais de 15 anos.

O único recurso "tecnológico" usado para garantir a "integridade" da carne são os ventiladores colocados pelos feirantes sobre as bancas, para afugentar as moscas. Alguns boxes têm freezers, mas eles só são usados para acondicionar a carne que sobra de um dia para o outro. Além disso, ninguém sabe se ela é guardada na temperatura correta dentro desses eletrodomésticos. Para completar, a câmara fria do mercado está abandonada há anos.

"Recebo a carne às 5 da manhã do carro que vem da Nutrial. No fim do dia, a que eu não vendo, guardo aqui no freezer para ser revendida no

dia seguinte - mas, geralmente, sobra pouca carne, entre 15 e 20kg", diz o feirante José Carlos Freire, que vende o produto há 10 anos.

Esse relato prova que entre 5h da manhã até as 17h, quando o mercado fecha, a carne fica totalmente exposta nos balcões, ou seja: ela passa metade do dia sem qualquer refrigeração.

Os feirantes se iludem, alguns por pura ignorância, acreditando que o fato de guardarem a carne que sobra nos freezers a deixa imune à contaminação.

"Aqui, não tem problema não. Tenho freguesia garantida. O que não vendo, ponho no gelo, do mesmo jeito de quem compra faz em casa", ameniza o feirante João Cândido de Jesus.

PIOR NA FEIRA

Se a situação da venda da carne no Albano Franco já causa espanto, ela é ainda mais crítica nas feiras livres de Aracaju. Nelas, o problema da contaminação já vem

de antes, desde o abate e o transporte do produto.

Durante a visita do **Cin-form** à feira do Bairro São José, em Aracaju, na semana passada, foi possível verificar que alguns feirantes transportam a carne dentro de engradados, sem gelo, e carregados dentro da cabamba de uma caminhonete comum.

Indagado sobre a procedência da carne que comercializa, um dos feirantes, que não quis dar o nome completo, mas se identificou apenas como Geivaldo, foi bastante sincero. "Essa carne vem do Interior, das fazendas, de onde matam os bois", afirmou ele, dando a entender que o abate é feito de forma clandestina, fora dos frigoríficos.

Outra situação comum, principalmente nos bairros periféricos, é encontrar pequenos açougues, que também vendem a carne sem as mínimas condições de higiene. Nesses locais, os comerciantes compram o produto de açougues maiores e os

revendem sem o mesmo cuidado com a armazenagem.

No Bairro Santa Maria, dona Maria de Lurdes dos Santos revende frangos abatidos há dois anos em um pequeno açougue improvisado na garagem da casa dela. A carne é colocada sobre um balcão de mármore. Moscas tomam conta de todo o local e parecem ser parte integrante do produto exposto.

"A carne, eu compro na Asa Branca e peço a um motobói para trazer para mim. O que não vendo, guardo no freezer", confessa Maria de Lurdes, sem cerimônia, ao demonstrar a facilidade com que consegue revender os frangos sem a mínima higiene. ■