

SAÚDE PÚBLICA

Falta de higiene e uso de agrotóxico comprometem a segurança alimentar

Anvisa estabelece normas que devem ser seguidas à risca por Estados e municípios

Carência de fiscais afeta fiscalização em Aracaju. Supermercados começam a rastrear alimentos colocados à venda. Agricultores são conscientizados e punidos por uso indevido de veneno

Niára Belfort
cadernounm@cinform.com.br

■ Produção, transporte, armazenamento e comercialização de alimentos. Todos esses aspectos devem ser cuidadosamente analisados para garantir a segurança alimentar da população. Mas quem monitora a qualidade desses produtos, adquiridos em feiras livres, supermercados, mercearias e na Central de Abastecimento de Sergipe - Ceasa? Uma rede de órgãos públicos trabalha com esse objetivo. Nessa área, atuam a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa - e os braços dela, as Vigilâncias Sanitárias Estaduais e Municipais; a Empresa de Desenvolvimento Agropecuario de Sergipe - Emdagro -, o Ministério Público do Estado - MPE, entre outros. Mesmo com tantos olhos fiscalizando o processo de produção e distribuição de alimentos, as falhas ocorrem. A Ceasa agora é o foco da vez. Uma fiscalização rigorosa da Coordenadoria de Vigilância Sanitária de Aracaju - Covisa - comprovou o que todos já sabiam.

FECHAMENTO

Lá, muitos alimentos são colocados diretamente no chão; os esgotos estão entupidos; faltam pias e há muita sujeira acumulada ao longo de 20 anos. Isso tudo pode levar à desativação da central e à construção de uma nova estrutura que atenda às exigências da Anvisa (veja matéria nesta edição).

"Nós não pedimos o fechamento da Ceasa, mas a sua adaptação às normas vigentes", afirma Avyio Batalha de Brito, coordenador da Vigilância Sanitária de Ara-

caju. Mas o problema não se restringe à Ceasa. Recentemente, o Ministério Público ingressou com uma ação civil e três supermercados de duas grandes redes foram obrigados a suspender a venda de alimentos manipulados por inadequações.

E por que tanta preocupação com a segurança alimentar? Porque o uso de agrotóxicos proibidos ou o excesso deles nas plantações, a exposição de alimentos em locais impróprios - à mercê de ratos e baratas - podem desencadear sérios problemas de saúde. "São as chamadas doenças crônicas não transmissíveis, a exemplo das diarreias e as gastroenterites", diz Rosana Barreto, gerente de Alimentos da Diretoria de Vigilância Sanitária Estadual - Divisa.

AGROTÓXICO

Quem fiscaliza o uso de agrotóxico no campo é a Emdagro, e as equipes ainda encontram irregularidades, principalmente na manipulação e falta de equipamentos de proteção individual - os EPIs. "Infelizmente, para sensibilizar os produtores, a empresa tem buscado parcerias com outros órgãos, a exemplo da Saúde, e leva profissionais para mostrar o quanto isso afeta a saúde deles, da sua família, dos consumidores e o meio ambiente", enfatiza Aparecida Andrade, coordenadora de Defesa Vegetal da Emdagro.

Mas a manipulação e a venda de alimentos também representam um risco à saúde pública. Essa fiscalização cabe, principalmente, aos municípios. Em Aracaju, a Vigilância Sanitária inspeciona fábricas de alimentos, hortifrutigranjeiros, restaurantes, hotéis, cantinas de escolas, feiras livres, mercados e uma infinidade de estabelecimentos que vendem ou produzem alimentos.

Para realizar esse trabalho, a coordenação conta com 80 fiscais, dos quais apenas 20 atuam na fiscalização de alimentos. "Esse é o nosso maior problema. Precisamos de, pelo menos, 200 fiscais hoje",

ressalta Ávio. Isso, no entanto, não desestimula a equipe que pretende reorganizar e padronizar as feiras livres de Aracaju.

A carne só poderá ser vendida em bancas refrigeradas. "Senão, ela fica sujeita às intempéries do tempo, às mãos dos clientes, às moscas e outros insetos. Há feirantes que urinam em sacos plásticos, coloca-os embaixo da banca e continuam vendendo sem lavar as mãos. Isso é atentado violento ao pudor e à saúde. Queremos garantir o mínimo de qualidade, e eu não vou prevaricar", salienta.

DICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR

Verifique a validade de todos os produtos

Enlatados (não leve para casa latas estufadas, amassadas ou enferrujadas)

Pescados (peixes devem estar com os olhos brilhantes e transparentes, as guelras rosadas ou avermelhadas e as escamas aderidas ao couro. O peixe deve estar no gelo na posição horizontal)

Ovos (não compre se eles estiverem manchados, sujos ou rachados)

Carnes (só compre as que estão sob refrigeração. A coloração do produto deve ser vermelho intenso. Não consuma carne esverdeada ou que esteja exalando mau cheiro)

Carne moída (escolha o pedaço que você quer e peça para moer na hora)

Verifique se há sobreposição de etiquetas de validade no produto. Se constatar isso, não leve o produto para casa

Não compre um produto perecível se ele estiver a dez dias do fim da validade

EMDAGRO FISCALIZA USO DE AGROTÓXICO

Educação sanitária, uso sustentável dos recursos naturais e fiscalização do comércio e uso de agrotóxicos. Essas são as três vertentes em que a Emdagro atua para evitar abusos na utilização dos defensivos agrícolas. O trabalho de educação envolve jovens rurais, agricultores e futuros agricultores rurais. A meta é reduzir o uso de agrotóxicos nas plantações.

"Atuamos ao lado dos agricultores familiares, estimulando o uso sustentável dos recursos naturais, a conservação dos ecossistemas, a promoção de sistemas justos e sustentáveis de produção e a valorização da agrobiodiversidade", afirma Aparecida Andradé, coordenadora de Defesa Vegetal da Emdagro.

O órgão ainda fiscaliza o comércio e o uso de agrotóxicos. Ao constatar o problema, o agricultor é alertado sobre os riscos para a saúde e o meio ambiente, e orientado sobre a forma correta de utilização do produto. Se houver reincidência, os agrotóxicos são apreendidos e o produtor é multado em valores que variam de R\$ 450 a R\$ 93,7 mil.

A Emdagro também estimula a produção de alimentos orgânicos, capacitando técnicos e agricultores. Como consequência, várias Organizações de Controle Social - OCS - foram criadas, permitindo a venda direta desses alimentos diretamente ao consumidor, em feiras livres e mercados.

RASTREAMENTO

Até a Associação Sergipana de Supermercados - Ases - adota medidas para garantir a segurança alimentar dos clientes. Sergipe será o terceiro Estado no País a implantar o sistema de Rastreamento e Monitoramento de Agrotóxicos - Rama.

"Os supermercados não vão comprar os produtos de fornecedores que não se adaptarem. Esse é um caminho sem volta. É cuidar da saúde da população", afirma João Luiz Silva Oliveira, presidente da Ases. O Rama está sendo implantado gradualmente e os primeiros resultados poderão ser vistos dentro de seis meses.

Através de uma etiqueta com um código de rastreamento dos produtos, será possível acompanhar todas as etapas de produção deles e os testes feitos para saber os índices de agrotóxicos. As grandes redes têm seus programas de sustentabilidade. Por isso, temos que proteger os médios e os pequenos. Vamos dar assessoria. Eles, inclusive, já estão sendo convocados para assinar um termo de adesão ao programa", esclarece. Os comerciantes terão que arcar com um custo de R\$ 10 por terminal de caixa ao mês. ■

[>] COMENTE ESTA MATÉRIA
opine@cinform.com.br