



MINISTÉRIO PÚBLICO DE SERGIPE
PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA

COORDENADORIA DE COMUNICAÇÃO
CLIPPING – JORNAIS IMPRESSOS

44 GERAL

Correio de Sergipe • Aracaju • Edição de Fim de Semana
Sábado 14, domingo 15 e segunda 16 de julho de 2018

Matadouro clandestino é descoberto em Socorro

Adema autou o proprietário e determinou a paralisação imediata da atividade de abate

Consumir carne sem procedência, geralmente oriunda de animais abatidos em locais sem higiene, pode causar danos potenciais à saúde humana, com risco de contrair toxinfecção alimentar, capaz até de provocar a morte. Quem passou por esse risco foram as pessoas que consumiram alimentos provenientes de um matadouro clandestino localizado no Conjunto Marcos Freire III, em Nossa Senhora do Socorro, na Grande Aracaju.

Após o recebimento de uma denúncia anônima, dando conta do seu funcionamento, o local foi fechado, na manhã dessa sexta-feira (13), por uma equipe da Administração Estadual do Meio Ambiente (Adema), que pôde comprovar a prática de abate irregular de bovinos e suínos, ovelhas e carneiros, ao encontrar a carcaça de um animal, comprovando a prática clandestina.

Ainda conforme foi revelado pela Adema, o matadouro clandestino estava completamente desprovido de estrutura adequada, além de não possuir nenhum tipo de licença, com os animais sendo abatidos ao ar livre. Isso seria suficiente para comprovar a falta de preocupação com a higiene aliada ao total descumprimento das normativas de abate humanitário.

“Os dejetos líquidos e sólidos (cabeça, cascos, chifres, gordura e sangue animal) também eram despejados de forma irregular e ainda obtiveram a informação de que ele comercializava essa carne nas feiras de regiões como Marcos Freire e Conjunto João Alves, em Socorro, Porto Dantas, em Aracaju, entre outras”, destacou o setor de comunicação do órgão, que constatou a presença de menores de idade trabalhando no lugar.

A Adema autou o proprietário e determinou a paralisação imediata da atividade de abate.

• **Perigo no consumo**
A Adema confirmou também

APÓS RECEBIMENTO DE UMA DENÚNCIA ANÔNIMA, DANDO CONTA DE SEU FUNCIONAMENTO, O LOCAL FOI FECHADO



Matadouro clandestino funcionava em um curral, no Conjunto Marcos Freire III

que as pessoas que se alimentaram dos animais abatidos no local clandestino sofreram risco de contrair doenças, por se tratar de um produto que pode facilmente ser contaminado, gerando grande risco à saúde humana. No entanto, os riscos não se resumem só à contaminação no processo de abate, como também de armazenamento, até serem comercializados em feiras livres.

Apesar de a toxinfecção alimentar desportar como o maior risco de contaminação, pela possibilidade de levar a pessoa à morte, diversas outras doenças podem ser transmitidas aos humanos pelos animais, como tuberculose, e até uma infecção intestinal. O abate do animal também influencia na qualidade da carne, pois várias substâncias tóxicas são liberadas na corrente sanguínea do animal quando ele é abatido, através de marmetadas na cabeça.

Vale lembrar que, durante o abate, o correto é utilizar a pistola pneumática, mais precisa e capaz de amenizar o sofrimento do animal.

• **Atuação da Adema**
É possível saber a procedência das carnes vendidas em feiras livres? Como é o trabalho realizado pela Administração Estadual do Meio Ambiente para descobrir a existência de matadouros clandestinos? De acordo com a assessoria de comunicação do órgão, de janeiro até agora foram notificados

cerca de 30 matadouros não licenciados, “o que é diferente de clandestino, como é o caso desse no Marcos Freire III. A nossa atuação neste ano foi totalmente voltada para aqueles não licenciados, que são dos municípios”, atesta a assessoria, ressaltando que os técnicos estiveram nos 75 municípios do estado para verificar a situação dos matadouros.

“Por causa disso, estabelecemos um prazo de 180 dias para eles regularizarem e estamos aguardando a finalização desses prazos para esses municípios apresentarem as propostas de regularização. Matadouro clandestino numa ação exclusiva da Adema, até o momento o único fechado foi este”, cita a assessoria, ressaltando que somente dois matadouros, situados nas cidades de Propriá e Itabaiana, estão regularizados, enquanto os demais estão em processo de regularização.

“O que fizemos neste ano foi uma intensificação nessa fiscalização. Demos um prazo de 180 dias para os municípios regularizarem a situação. A depender do prazo que nós demos, a partir de agosto estarão vendendo alguns e outros em setembro, com dezembro sendo a data limite para a regularização. Lembrando que são atividades privadas e não públicas”, esclarece a assessoria da Adema.

• **Fiscalização e procedência da carne**

Ainda de acordo com a assessoria, a Adema fiscaliza tanto a atividade de abate como também a destinação final, no caso a comercialização dessa carne, atuando como órgão executor e fiscalizador de todas as atividades ligadas ao meio ambiente. “Os outros órgãos parceiros atuam com políticas ambientais e nós entramos com a execução dessas políticas. Todos os municípios, no âmbito da fiscalização, atuam em parceria com a Adema. Mesmo que possuam Secretaria do Meio Ambiente, a fiscalização de forma mais documental e ampla é realizada pela Adema”, explica.

Como os consumidores poderão saber se não estão comprando carne de qualidade duvidosa, principalmente nas feiras livres? De acordo com a Adema, todo comerciante, no processo de fiscalização, deve ter um carimbo, uma numeração que comprove sua condição de licenciado. “O que a gente orienta a população é para quando for comprar qualquer tipo de carne, verificar com o comerciante se

tem procedência, se possui o selo de qualidade do Estado. Se houver liberação para aquela atividade, está OK; do contrário, é bom desconfiar”, esclarece.

Em caso de desconflança que a carne comercializada é irregular, o consumidor deverá estabelecer contato com os órgãos ambientais como a Adema, através do número 3188-7150, ou com a vigilância sanitária municipal para informar que em determinado ambiente estariam comercializando carne ilegal. A partir da informação, a equipe técnica será mobilizada para verificar a procedência. Confirmada a denúncia, o comerciante será autuado pela prática ilegal.

• **Ações do FPI**

Em Sergipe, são abatidos na faixa de 150 a 180 mil bovinos por ano, conforme informações passadas pela diretora de Defesa Animal da Empresa de Desenvolvimento Agropecuário de Sergipe (Endagro), Salete Dezen. Ela cita que, durante a Fiscalização Preventiva Integrada (FPI), em uma ação coordenada pelos Ministérios Públicos Federal e Estadual, com apoio do Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio São Francisco (CBHSF), teriam sido interditados os matadouros de Nossa Senhora da Glória, Nossa Senhora das Dores, Muribeca, São Francisco, e teria sido cumprida uma ordem judicial para interdição do matadouro de Cedro de São João.

“Destes, Cedro e Dores estão funcionando por força de uma liminar expedida pelos desembargadores”, atesta Salete, que no período de realização do FPI atuou como coordenadora da equipe Abate. Ainda segundo a entrevistada, também teria sido fechado pelo Ministério Público o matadouro do município de Lagarto, “mas houve uma liminar para funcionamento, que acabou sendo suspensa. Então, o local está de portas fechadas. O município de Itabaiana está com o matadouro municipal funcionando sob força de liminar, assim como o do município de Carira, que foi fechado pelo MPE, mas está amparado por uma liminar”, explica, revelando a existência de ações do Ministério Público em todos os matadouros municipais do estado, para que eles se adequem às normas, e em muitos deles o processo já corre há mais de dez anos com os laudos tanto da Adema quanto da Endagro, mas nenhum deles tem o licenciamento ambiental.