



MINISTÉRIO PÚBLICO DE SERGIPE
PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA

COORDENADORIA DE COMUNICAÇÃO
CLIPPING – JORNAIS IMPRESSOS

Correio de Sergipe. Edição nº 5255. Aracaju, 09 a 11 de março de 2019

Correio Urbano

Editorial

Em defesa da saúde dos consumidores

Feirantes, Ministério Público Estadual (MPE), órgãos de vigilância sanitária e prefeitura firmaram acordo no sentido de que o comércio de carne bovina, peixes e frangos deva ocorrer em seis meses nas 32 feiras livres de Aracaju de forma refrigerada e com o selo de inspeção estadual ou federal. A medida visa a oferecer aos consumidores produtos de origem animal de qualidade para que se evite contrair doenças.

A venda desses produtos na temperatura ambiente nas feiras livres é uma tradição não só no interior do estado, como também na capital. No entanto, o consumidor precisa ter em mente que os riscos de contaminação dos produtos aumentam quando são expostos em bancas ou barracas sem refrigeração.

Desta forma, o ambiente se torna propício para incorporar externamente materiais estranhos de origem biológica ou não. Além do mais, na maioria das feiras livres, as condições higiênicas desses produtos são insatisfatórias, constituindo-se um importante vetor no processo de contaminação e proliferação de doenças.

Portanto, a decisão do MPE e de órgãos de vigilância sanitária foi acertada, visto que as carnes sem origem comprovada e sem passar por inspeção de um veterinário podem transmitir doenças, como tuberculose, brucelose, teníase e cisticercose, que muitas vezes só são descobertas anos depois, quando já é tarde demais.