

O consumo de carne de animais abatidos sem higiene e os devidos procedimentos de segurança representa sérios riscos para a população. A ingestão deste tipo de carne clandestina pode acarretar problemas de saúde, além de incrementar um mercado ilegal. O alerta é feito pela Secretaria de Saúde de Olinda, por meio da Vigilância Sanitária, que participou, nesta quinta-feira (09.05), de uma operação de desativação de um abatedouro irregular de bode, no bairro de Jardim Brasil II. Além de todo o material apreendido, dois proprietários foram presos pela Polícia Militar, autuados por crimes contra a economia e a saúde pública.

A ameaça de contaminação vai desde o processo de abate, passando pelo transporte, o armazenamento e o preparo deste alimento até chegar à mesa do consumidor. É o que explica a diretora da Vigilância em Saúde de Olinda, Aline Leite. “O nosso trabalho tem o foco na inspeção da qualidade da carne, aparência, condições de acomodação, prazo de validade, entre outros pontos. As equipes inspecionam também supermercados e açougues, orientando os proprietários sobre o cumprimento do que é previsto em lei”, ressalta. Segundo ela, os estabelecimentos precisam de licença da Adagro, órgão agropecuário responsável nestes casos.

Para combater este problema em Olinda, assim como em qualquer município, a ajuda da população é fundamental. **As denúncias e qualquer tipo de apontamento podem ser realizados por meio do telefone (81) 3431.3053, ou ainda pelo e-mail: visaolinda@gmail.com**, não sendo necessária a identificação. A carne imprópria para o consumo não recebe o selo de inspeção e, apesar de muitas vezes ser comercializada com valores mais atrativos, sinaliza um perigo que pode levar até a morte. “Estas peças trazem centenas de microrganismos, podendo acarretar verminoses, infecções intestinais, falhas no sistema reprodutor e também tuberculoses severas”, pontua o médico veterinário e inspetor sanitário da Prefeitura de Olinda, Eduardo Melo.

De acordo com a gerente do Centro de Vigilância Ambiental de Olinda (Cevao),

Kalina Siqueira, que participou da operação em Jardim Brasil II, os animais vivos, dois bodes de médio porte, foram recolhidos na ação. Já a carne abatida de quatro animais foi pesada e encaminhada para o devido descarte. Na hora da compra, incluindo feiras livres, a orientação é de que o consumidor deve sempre avaliar o local onde o alimento está exposto e, caso seja necessário, pode até solicitar no balcão a nota fiscal de aquisição da carne, documento que demonstra que ela veio de um frigorífico regulamentado.

