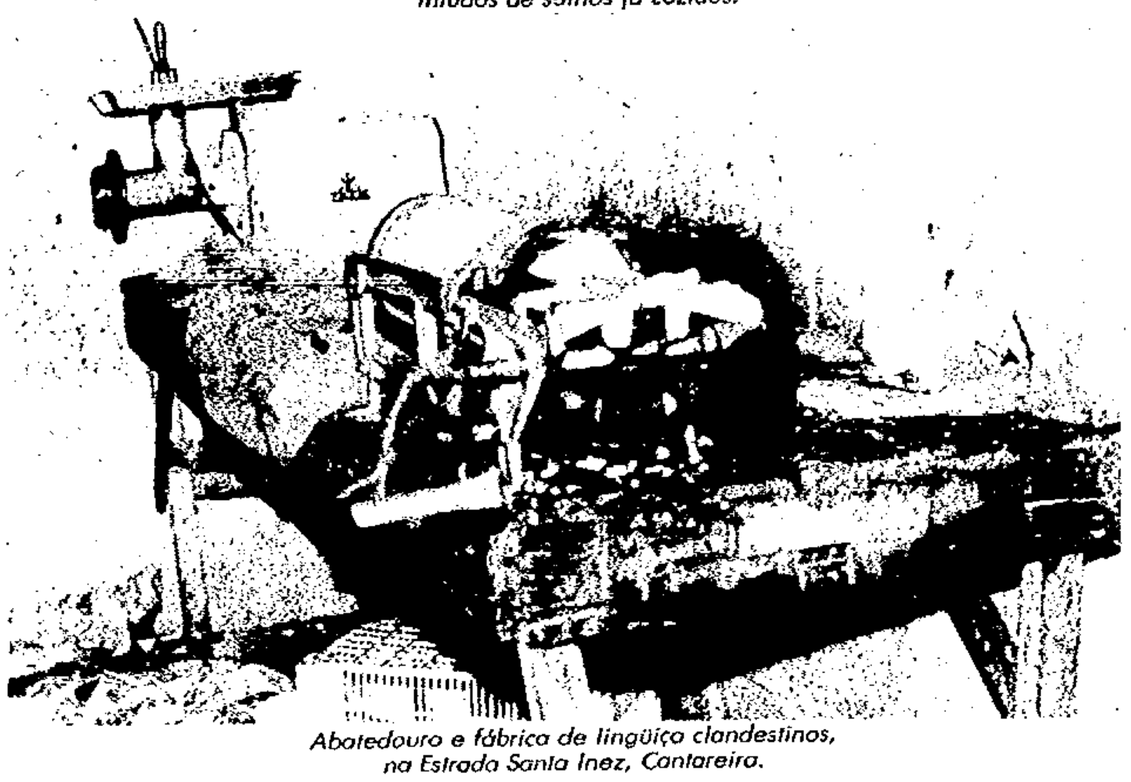
ABUSOS COMEÇAM P

Peixe já em decomposição, apreendido com marreteiro, em feira de Itaquera.

Na banca improvisada pelo marreteiro na feira, mais peixe estragado à venda.

Em Cidade Líder foram apreendidos miúdos de suínos já cozidos.



Abatedouro e fábrica de lingüiça clandestinos, na Estrada Santa Inez, Cantareira.

Através do memorando de número 5.187, de 1.º do corrente mês, o Prefeito Jânio Quadros determinava à Secretaria do Abastecimento a organização de rigoroso trabalho de fiscalização do comércio clandestino de carne, abrangendo tanto o setor de abate como a comercialização irregular em feiras livres e outros pontos da Cidade.

O Secretário Cláudio Braga Ribeiro Ferreira, de SEMAB, solicitou auxílio de outras Secretarias Municipais, para a organização dos comandos, recebendo imediata ajuda da Secretaria das Administrações Regionais, da Secretaria de Defesa Social, da Secretaria de Higiene e Saúde e da Assistência Militar do Gabinete. Colaboraram ainda órgãos do Estado, como o DECON — Departamento Estadual de Polícia do Consumidor; da União, como o Ministério da Agricultura, através de sua representação em São Paulo, e do Sindicato dos Feirantes.

Bons resultados

Foram realizadas duas reuniões preliminares, durante as quais os técnicos ofereceram todas as informações disponíveis sobre o comércio clandestino de carne na Cidade. Com base em tais dados, foi organizada a primeira "blitz", marcada para ter início às 4h30 do dia 19 último, sábado.

As equipes, dirigidas pelo Secretário Cláudio Braga Ribeiro Ferreira, saíram às ruas na hora aprazada, iniciando a fiscalização, com os seguintes resultados:

1. Estabelecimento: Abatedouro e Fábrica de Lingüiça clandestina.
   Local: Estrada Santa Inês, Travessa n.º 10, Serra da Cantareira.
   Horas: 5 da manhã.
   Detectadas as mais lamentáveis condições de higiene tanto no que se refere ao local de trabalho como aos equipamentos próprios de fabrico de lingüiça: máquina de moer carne e canhão (peça para o embutimento da carne moída), bem como bancada de madeira, em péssimas condições de conservação e higiene. As paredes das instalações foram levantadas com blocos de cimento, sem o adequado revestimento, sujas de sangue e outros resíduos. O piso é de simples terra batida, imunda, forrada de papéis e plásticos sujos espalhados. Vasilhames com aditivos conservadores de carne e condimentos se encontravam empilhados nos fundos da sala. Verificou-se a ocorrência de grande quantidade de insetos, com predominância para moscas comuns e, inclusive, varejeiras. A sala de desossa refletia a mesma situação sofrível das demais instalações, com equipamentos como balança, bancada para desossa, serra elétrica e câmara fria em condições higiênico-sanitárias péssimas.
   Verificou-se que a capacidade de operação do estabelecimento clandestino encontra-se na ordem de 100 suínos/dia.
2. Estabelecimento: Abatedouro clandestino.
   Local: Pico do Jaraguá.
   Hora: 6 da manhã.
   Foram encontradas igualmente péssimas condições de higiene no abatedouro, apanhado em flagrante em plena atividade. No local havia suínos abatidos aguardando desossa e evisceração, suínos ainda vivos à espera de abate, todos sem as mínimas condições higiênico-sanitárias. O fato mais contundente verificado na inspeção

CARNE DE S
A MAIS PE

-Esta carne pode transmitir DOENÇAS, ela vem de matadouros CLANDESTINOS, sem fiscalização, sem "HIGIENE e sem CONSERVAÇÃO adequada.

Iniciativa- Prefeitura Municipal de São Paulo
Coordenação-Secretaria Municipal de Abastecimento
Participação- Ministério da Agricultura, Assessoria Militar do Gabinete da Prefeitura, Secretaria de Higiene e Saúde- Zoonoses, Secretaria das Administrações Regionais
Apoio- Sindicato do Comércio Varejista dos Feirantes

Estas informações estão s
gadas, para conhecimento d
casa:

A SEMAB está iniciando
controle do abate e do comé
tino de carnes.

O Serviço de Inspeção Fe
nes, ligado ao Ministério da
existe para selecionar, no a
mais que estão livres de doen
sam ser transmitidas ao ho
gendo dessa maneira a saúd
ção.

Tendo em vista o contex
atual, a dona de casa, proc
nativas alimentares mais ba
necer a sua família, estimu
de carnes clandestinas, prin
de suínos, através de marre
ras livres e vias públicas.

Com isso, pesquisas c
evidenciado um aumento
casos de doenças ligadas
consumir carne de porco cl

Essas doenças podem s
das à má conservação da
refrigeração e de higiene)
toxicações alimentares até
minoses, cujas complicaçõ
zer danos físicos irreparáve

As carnes suínas m
comprometidas podem s
através do aspecto popula
cido como "pipoquinha
nha".

Entretanto, a ausênci
não garante a boa quali
sendo ela de origem clan

Por fim, a ação de S
tros órgãos, mais o apoi
pulação consumidora, e
na de casa, em inibir ess
cio, resultará, com cert
da saúde pública.

Resta saber se a pop
pela saúde ou pelo alim
comprometido.