



PRECISA tudo isso?

A Operação Carne Fraca, que investigou alguns frigoríficos no Brasil, alarmou a população. Entretanto, não é preciso deixar de consumir os alimentos, pois especialistas afirmam que a carne brasileira é segura e que os casos citados são pontuais.

P.07



Carne Fraca: um rolo compressor no país

Operação gera polêmicas, mas consumidor não deve se alarmar a ponto de não consumir os produtos

Texto - Tayonara Géa
Arte - Renan Monteiro

Os consumidores estão apavorados com o resultado da Operação Carne Fraca realizada pela Polícia Federal em alguns frigoríficos do país. A comprovação, via áudios e documentos, que carnes impróprias para o consumo estavam sendo usadas para a produção de alguns produtos, etiquetas de validades eram trocadas e, até papelão chegou a ser misturado no processo de fabricação dos embutidos, já trouxe consequências drásticas para a economia brasileira.

A credibilidade do Brasil diante dos países que importavam carne ficou manchada, assim como aumentou a desconfiança do consumidor quanto aos produtos dos frigoríficos investigados.

Mas de tudo o que foi falado pela Polícia Federal e das explicações do governo e das empresas denunciadas, o que realmente é verdade? Será que

o consumidor está correndo o risco de consumir um produto impróprio? É preciso tanto alarde a ponto de não consumir mais a carne brasileira?

A primeira impressão

No final de semana o assunto discutido na mídia e nas redes sociais foi o resultado da Operação Carne Fraca da Polícia Federal no país. O pânico gerado nos consumidores levou a piadas, memes e até discussões polêmicas entre vegetarianos e carnívoros.

Mas deixando de lado o cômico do caso, os varejistas começaram a perceber um comportamento diferente dos consumidores e o Brasil já sofre com a restrição de exportação para alguns países.

Para a diretora da Agrifato - que realiza consultoria de mercado para pecuaristas -, Lygia Pimentel, o resultado da Operação Carne Fraca é a consequência de um processo de fiscalização que precisa

ser revisto. “Acho positivo o processo de fiscalização para que se corrijam os problemas, mas houve erros na divulgação inicial, o que alarmou a população”, comenta.

Os desdobramentos

O ministro da Agricultura, Blairo Maggi, fez uma crítica à operação da Polícia Federal. Ele disse que declarar a presença de papelão na carne foi “uma idiotice”.

“Carne de cabeça de porco em linguiça pode ser usado em determinados percentuais, está no regulamento, e o ácido ascórbico é vitamina C. Foi em função de uma narrativa que se criou grande parte dos problemas que temos hoje”, disse o ministro durante coletiva.

Na última terça-feira, 21, a Polícia Federal e o Ministério da Agricultura encaminharam uma nota afirmando que o sistema de inspeção brasileiro - auditado por vários países - garante a qualidade da carne nacional ao consu-

midor e que as irregularidades apontadas são pontuais.

“Embora as investigações da Polícia Federal visem apurar irregularidades pontuais identificadas no SIF (Sistema de Inspeção Federal), tais fatos se relacionam diretamente a desvios de conduta profissional praticados por alguns servidores. O sistema garante produtos de qualidade ao consumidor brasileiro”, informa um trecho da nota.

“A LIÇÃO A SER APRENDIDA DIANTE DESSA SITUAÇÃO É RESGATAR A ATENÇÃO NA HORA DE COMPRAR QUALQUER TIPO DE PRODUTO, PARTICULARMENTE AQUELES QUE DEPENDEM DE REFRIGERAÇÃO”,

diz Marise Pollônio

Lygia Pimentel afirma que não se pode generalizar o problema. “Misturaram os vários tipos de problemas, generalizando todas as empresas envolvidas, como se todas tivessem cometido os mesmos erros. As suspensões temporárias de alguns países já são prejudiciais”, diz.

Atenção sim, alarde não!

Algumas considerações devem ser feitas diante de toda a polêmica da Operação Carne Fraca. Segundo a professora de Engenharia de Alimentos da Unicamp, Marise Pollônio, os fatos levantados não correspondem nem de longe a toda cadeia produtiva da carne.

“A população não precisa ficar alarmada, é preciso apenas prestar atenção no produto que está sendo levado para a casa. A lição a ser aprendida diante dessa situação é resgatar a atenção na hora de comprar qualquer tipo de produto, particularmente aqueles que dependem de refrigeração”, comenta Marise.

A professora também fala sobre a salmonela - citada na apuração da Polícia Federal. “Esse evento que foi diagnosticado, certamente, foi pontual e merece ser apurado. A carne inspecionada, aquela que vem com a procedência não contém esse perigo da forma como foi apontado. Uma carne contaminada por salmonela - se for levada ao cozimento com temperatura acima de 65°C - terá a bactéria destruída, então o consumidor tem uma segurança”, explica.

Carnes

- **Frescas:** coloração avermelhada - um vermelho apagado -, textura não pegajosa e lisa, e ausência de mau cheiro.
- **Congelada:** não pode ter coloração esverdeada, deve estar completamente dura, e não pode ter cristais de gelo dentro da embalagem, porque demonstra que ela já passou por um processo de descongelamento.
- **À vácuo:** pode apresentar um tom mais escuro, mas não pode conter líquido esverdeado.

Embutidos

- Verifique a coloração: se estiver ‘desbotada’, esbranquiçada ou acinzentada - está imprópria para o consumo.
- A consistência também deve ser analisada: uma gosma transparente por cima do produto significa que já está vencido.

Frangos

- A consistência não pode ser acinzentada ou amarelada.
- A data de validade não deve ser muito distante da de fabricação.
- Verifique o cheiro, pois o frango estragado tende a cheirar azedo ou ter um cheiro de amônia.

