



## **A Carne Brasileira é Carne Forte**

Ismar Araujo de Moraes, Julia Rodrigues de Souza, Ana Gabriela Barbosa Ramos e Claudia Emilia Teixeira

Tendo em vista os recentes acontecimentos no país, referentes às notícias veiculadas sobre a Operação "Carne Fraca", realizada pela Polícia Federal, a equipe do Projeto de Extensão Segurança de Alimentos da Universidade Federal Fluminense vem trazer algumas informações que consideramos importantes para os leitores do nosso Boletim Online.

Nossa preocupação é passar um pouco de tranquilidade, pois tem sido veiculadas informações sem o devido embasamento técnico e que somente os médicos veterinários estaria aptos a oferecer. Este profissional é único habilitado, inclusive com competência privativa prevista em lei federal para inspecionar, não só a carne, mas todos os produtos de origem animal.

Observamos que a mídia de modo sensacionalista fez com que muitos acreditassem que toda a carne brasileira destinada ao nosso consumo interno, e mesmo o externo, não fosse segura, que não estivesse passando por um processo de inspeção sanitária, que fosse de baixa qualidade e com grandes riscos sanitários por conta de contaminações. Tudo isso contribuiu para que a população ficasse preocupada e sem orientação sobre a melhor maneira de se agir nesse momento.

Chamamos a atenção para o fato de existir no Brasil mais de 4.800 estabelecimentos frigoríficos sendo que apenas 21 tiveram suspeitas de burlar, ou atuar em conluio com fiscais sem escrúpulos, e liberar para o consumo humano carnes e embutidos sem a segurança adequada.

Foram divulgadas informações de modo capcioso ou fora da realidade. A exemplo, a utilização de papelão em produtos embutidos, fato que veio a ficar evidente de que nunca ocorreu. Deu-se a entender que o uso de Carne de cabeça de porco seria uma fraude. Não é verdadeira a informação, seu uso é permitido desde como integrante de produtos embutidos cozidos.

Outra informação inverídica foi sobre a utilização do ácido ascórbico veiculado como supostamente cancerígeno. Esse ácido nada mais é do que a velha vitamina C que todos sabemos que não oferece riscos de câncer, e que tem seu uso permitido por lei dado ao seu poder de antioxidante que é benéfico para a saúde

O desvio de conduta dos 31 auditores fiscais do Ministério da Agricultura caracteriza algo pontual e não generalizado na indústria da carne. Vamos lembrar que nada foi dito acerca do trabalho honesto praticado pelos demais 99,5% dos não envolvidos nesse tipo de irregularidade.

Reafirmamos que o indicado é sempre consumir produtos que tenham o selo da Inspeção Federal (SIF) ou da Inspeção Estadual (SIE) ou da Inspeção

Municipal (SIM), que garantem que aquele produto foi inspecionado. Ouvir e ler comentários de que muitos estão preferindo consumir a carne vinda da roça é uma insanidade. Essa carne não tem o menor controle sanitário, e essa sim coloca em risco a sua saúde.

Carne brasileira é carne boa, é carne forte e deve ser adquirida quando embalada, rotulada e com o carimbo do órgão de inspeção. Aí é sinal que tem veterinário. Aí é sinal que tem segurança.