

**Carne moída**

# Decisão na compra

## Pontos de venda são proibidos por lei de vender carne pré-moída

**ADRIANA FERREZIM**

Da Gazeta de Piracicaba

adriana.ferezim@gazetadepiracicaba.com.br

**A** proibição da venda de carne pré-moída fora das normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura (Mapa), na cidade, está reforçada pelo projeto de lei aprovado na quinta-feira, 27, pela Câmara de Vereadores. Há pelo menos três anos há uma norma estadual que proíbe essa comercialização. Por verificar que a lei não estava sendo cumprida, a vereadora Márcia Pacheco (PSDB) decidiu propor a legislação municipal.

O médico veterinário e doutorando em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP), Márcio Aurélio de Almeida, 37, explicou que diversas cidades da região também criaram uma legislação municipal como forma de ampliar a eficácia da lei estadual. "Limeira, Campinas já contam com a lei municipal. O objetivo principal da lei é preservar a saúde do consumidor", disse.

Ele explicou que o ideal é o consumidor escolher o pedaço de carne que quer moída e que o procedimento seja feito na sua frente. "Os pedaços grandes de carne mantêm o seu interior melhor preservados de contaminantes externos. Uma carne moída que não se vê como ela foi manu-



Peça de carne é moída pelo açougueiro Diogo Guilherme da Silva e cliente pode acompanhar o procedimento

seada, pode ser contaminada até pelo operador do equipamento. Outro fator, é que a carne moída aumenta a sua superfície de contato com o ar, peças do moedor e isso agrega contaminantes ao alimento".

Nas carnes compradas pré-moídas, Almeida informou que pode ser que o estabelecimento reuniu diversos pedaços que sobraram e que ficaram muito tempo expostos nas mesas do açougue, impedindo que o consumidor tenha certeza do que está comprando. Eles podem ter sido pegos pelo operador com as mãos sujas e não têm uma data apropriada de validade. "A temperatura ideal para armazenar a carne moída é de 0°C a 4°C e o expositor dos estabelecimentos não alcançam essa temperatura. Outro problema é que a maioria é acondicionada em bandeja de isopor. Com isso, o produto que está em cima fica mais gelado e o que está por baixo, em contato com a bandeja, não

atinge a mesma temperatura, porque o isopor é isolante".

O médico veterinário afirmou ainda que mesmo em casa, que o consumidor comprou a carne moída e a viu ser processada, não deve ficar mais que um dia na geladeira. "O ideal é que se ela não for consumida no mesmo dia, seja congelada. O freezer doméstico consegue conservar de forma adequada o alimento".

Outra prática que deve ser evitada, segundo ele, é lavar a carne. "A água deve ser evitada, porque é mais um item que agrega contaminantes e ela também deve ser de boa qualidade. A não ser que seja do gosto da pessoa retirar o excesso de sangue, mas ela deve lavar o alimento no momento que for cozinhar e não para guardar ou congelar", orientou.

**PERMISSÃO**

Almeida ressaltou que o Mapa permite a venda de carne pré-moída que já vem do fri-

gorífico congelada e embalada. Outra forma que também pode ser oferecida ao consumidor é a carne processada por um frigorífico grande que conte com serviço de inspeção estadual, federal ou municipal, o SIF. "Nesse caso, a carne moída deve estar acondicionada em uma bandeja plástica e embrulhada em plástico apropriado, não o filme plástico que é utilizado em diversos estabelecimentos".

**CUIDADO**

Há mais de três anos, quando entrou em vigor a legislação estadual, o proprietário de um açougue da cidade, Emílio Zílio, não coloca carne pré-moída para venda. "Já recebi há algum tempo a visita da Vigilância Sanitária orientando sobre isso, mas eles constataram que não temos esse produto. Aqui o cliente escolhe a peça, que é moída na frente dele, em uma sala envidraçada e bem climatizada".

*"O objetivo principal da lei é preservar a saúde do consumidor"*

**Márcio Aurélio de Almeida**

médico veterinário e doutorando em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP)

ao comentar sobre a lei aprovada quinta-feira