Quarta-Feira, 04 de Novembro de 2026

Carne estragada era pintada com corante vermelho para parecer fresca

Uma operação de fiscalização flagrou o **uso de corante vermelho para disfarçar a aparência de carne estragada** em estabelecimentos comerciais em Santa Catarina.

A ação, que ocorreu entre a última segunda-feira (24) e a última quarta-feira (26), apreendeu diversas irregularidades em 17 supermercados, açougues e restaurantes das cidades de Seara e Xavantina, no oeste do estado.

O uso de corante para simular a aparência de carne fresca foi um dos pontos mais graves identificados pela fiscalização.

Além da carne “maquiada” com corante, a fiscalização encontrou uma variedade de outros produtos impróprios para consumo:

- Laticínios vencidos: queijos, iogurtes infantis e sorvetes com validade expirada há mais de um ano ainda estavam à venda;
- Leites e misturas lácteas: produtos vencidos e armazenados em condições inadequadas;
- Ovos: expostos ao sol, acelerando a deterioração;
- Hortaliças: em avançado estado de decomposição, com mofo e fungos visíveis.A fiscalização, que contou com a participação de diversos órgãos, apreendeu produtos impróprios para consumo e a Vigilância Sanitária emitiu autuações administrativas, concedendo prazos para regularização.

A fiscalização, que contou com a participação de diversos órgãos, apreendeu produtos impróprios para consumo e a Vigilância Sanitária emitiu autuações administrativas, concedendo prazos para regularização.

Os estabelecimentos que não se adequarem poderão ser interditados, mas o nome deles não foi divulgado.

O Ministério Público de Santa Catarina (MPSC) informou que adotará medidas para responsabilizar os estabelecimentos civil e criminalmente, com base no crime contra as relações de consumo.

A operação faz parte do Programa de Avaliação de Produtos de Origem Animal (POA) do MPSC, que visa garantir a segurança alimentar da população.

fonte CNN Brasil

Mariana Grassoda CNN*