

Polícia apreende carne ‘maquiada’ e vencida em açougue de Indaiatuba

Três funcionários foram presos em flagrante durante a fiscalização na última sexta

Da Redação

A Polícia Civil apreendeu 350 quilos de carnes vencidas e estragadas durante uma fiscalização em um açougue no bairro Morada do Sol, em Indaiatuba, na sexta-feira (11). A operação identificou irregularidades na comercialização dos alimentos e resultou na prisão em flagrante do gerente, do subgerente e de um açougueiro que trabalhavam no estabelecimento.

Segundo a 1ª Delegacia de Investigações Gerais (DIG/Deic), os policiais foram até o endereço após receber uma denúncia sobre possíveis irregularidades. Durante a fiscalização, os agentes encontraram carnes bovinas, suínas, de aves e miúdos fora do prazo de validade, além de sinais de adulteração dos produtos destinados aos consumidores.

Uma das práticas identificadas envolvia o uso de nitrito de sódio em carnes deterioradas. De acordo com a investigação, a substância era adicionada aos alimentos para alterar a aparência e esconder características associadas à deterioração, como mudança de coloração e odor. A suspeita é de que o procedimento fosse usado para deixar os produtos com aspecto adequado à venda.

Os policiais também constataram que coração suíno



Uma das práticas fraudulentas identificadas envolvia o uso de nitrito de sódio em carnes deterioradas

era moído e comercializado como carne bovina moída ou hambúrguer bovino. A prática foi apontada como fraude na comercialização, já que o produto era apresentado ao consumidor de maneira diferente de sua composição real.

A Vigilância Sanitária de Indaiatuba acompanhou a ação, autuou o estabelecimento e providenciou a inutilização dos 350 quilos de carne apreendidos. Com a medida, os produtos considerados impróprios foram impedidos de voltar à circulação. A perícia técnica também foi acionada para analisar o local e os produtos químicos encontrados

durante a fiscalização.

O trabalho pericial deverá ajudar a identificar as substâncias utilizadas nos alimentos e esclarecer como as carnes eram tratadas antes da venda. A análise também poderá contribuir para a investigação sobre a preparação e a comercialização dos produtos encontrados no estabelecimento.

De acordo com a Polícia Civil, os três funcionários foram autuados em flagrante por crimes contra a saúde pública, contra as relações de consumo e por organização criminosa. O açougueiro preso era procurado pela Justiça

e tinha antecedentes por roubo e receptação.

O gerente e o subgerente foram autuados em flagrante e, segundo a polícia, os crimes atribuídos a eles não permitem o pagamento de fiança. Diante da gravidade dos fatos investigados, a Polícia Civil solicitou à Justiça a conversão da prisão em flagrante da dupla em prisão preventiva.

A investigação agora terá análise dos materiais e dos químicos encontrados no açougue. O procedimento poderá esclarecer a origem das carnes, a dinâmica da adulteração e a participação dos envolvidos.

Americana soma mais de 32 mil procedimentos na área da saúde

Da Redação

O mutirão “Mil Cuidados Em Um Dia”, realizado mensalmente pela Prefeitura de Americana, chegou à 12ª edição no sábado (12) com mais de 32 mil procedimentos e 12 mil pacientes atendidos desde o início da iniciativa.

A ação reúne consultas e exames para pacientes da regulação municipal, buscando acelerar diagnósticos e tratamentos.

Nesta edição, 836 pacientes foram atendidos no Núcleo de Especialidades Vice-Prefeito Dr. Seme Calil Canfour e em clínicas credenciadas. Os atendimentos foram distribuídos entre ortopedia, cardiologia, oftalmologia, saúde da mulher, oncologia, urologia, câncer de mama e pneumologia.

Ao todo, foram realizados 2.817 procedimentos, incluindo consultas, triagens, eletrocardiogramas, testes ergométricos, colonoscopias, exames oftalmológicos e ultrassons ortopédicos, transvaginais e de mama. Desde a primeira edição, em outubro do ano passado, o mutirão soma 32.200 procedimentos e 12.149 pacientes atendidos.

A iniciativa integra a Oferta de Cuidados Integrados (OCI), estratégia do Ministério da Saúde que busca concentrar consultas, exames e encaminhamentos em um mesmo fluxo. O modelo pretende reduzir o tempo de espera e melhorar a organização dos serviços municipais.

A 13ª edição do “Mil Cuidados Em Um Dia” está prevista para 17 de outubro.

‘Sandbox’ estabelece ambiente regulatório para testar tecnologias temporariamente

Da Redação

Indaiatuba sancionou na quinta-feira (10) a Lei nº 8.576/2026, que cria o Programa Indaiatuba Sandbox. A iniciativa estabelece um ambiente regulatório para testar novas tecnologias temporariamente.

O programa permite a participação de empresas, startups, instituições de pesquisa, organizações e órgãos públicos. A proposta é avaliar projetos inovadores em situações reais antes de ampliar o projeto pelo município no futuro, de forma planejada e segura.

Entre as áreas que poderão receber experiências es-



Projetos de inovação terão metas, prazos e acompanhamento definidos

tação mobilidade urbana, eficiência energética, coleta de resíduos, inteligência artificial, governo digital, Internet das Coisas, Big Data e monito-

ramento ambiental.

Cada experiência deverá contar com um Termo de Autorização Temporária, com objetivo, local, prazo, critérios

de avaliação, indicadores e regras de governança. A autorização poderá ser suspensa ou cancelada se as condições não forem cumpridas.

Os responsáveis pelos projetos deverão arcar com os custos da experimentação, incluindo obras e reparos. A proteção dos dados dos cidadãos também deverá seguir regras de segurança em conformidade com a Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD).

De acordo com o executivo municipal, os testes vão permitir a obtenção de informações e dados sobre as soluções, identificando ajustes e avaliando se os resultados justificam uma futura expansão.



Mutirão reúne consultas e exames em oito especialidades