



Alimentação saudável

A alimentação fora de casa requer sempre cuidados especiais e constante vigilância, seja em estabelecimentos fechados ou em ambulantes. Além do trabalho dos agentes de saneamento da Vigilância Sanitária Municipal, que realizam cerca de três mil fiscalizações por ano nos estabelecimentos manipuladores de alimentos em Piracicaba, a população conta agora com importante colaboração, o trabalho educativo promovido pelo curso de Nutrição da Universidade Metodista de Piracicaba (Unimep), com apoio da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP).

Os hábitos de higiene na manipulação de alimentos, do manipulador, limpeza dos ambientes e armazenamento correto dos produtos, para evitar contaminações e, conseqüentemente, doenças na população, estão sendo ensinados por estudantes - com orientação profissional - em padarias, supermercados, ho-

téis e restaurantes.

As ações educativas tornam-se de grande valia para o consumidor e ajudam os comerciantes a se organizarem e agirem dentro da lei, evitando multas que variam de R\$ 50 a R\$ 2 mil.

São milhares de piracicabanos, por exemplo, que fazem refeições fora do domicílio todos os dias, estudantes, trabalhadores, aposentados, e muitos deles não observam simples aspectos de higiene dos estabelecimentos, a limpeza dos utensílios utilizados, o sabor dos alimentos. A lei permite ainda que a cozinha dos restaurantes seja visitada, mas são raras as casas que mantêm cartazes convidando os seus clientes.

O trabalho das universidades e da Vigilância Sanitária visa a melhoria da qualidade dos serviços de alimentação em Piracicaba e a proteção da saúde dos munícipes, mas ainda há muito que ser feito, conforme constatação das equipes.