

Ações educativas

ELIANA TEIXEIRA

cam.

A Vigilância Sanitária Municipal e o curso de nutrição da Universidade Metodista de Piracicaba (Unimep), com apoio da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP), estão intensificando as ações educativas em cerca dos 1.600 estabelecimentos - padarias, açougues, supermercados, restaurantes, hotéis e ambulantes - manipuladores de alimentos, que são cadastrados no órgão. O foco das ações é despertar em empresários, ambulantes e consumidores a importância dos hábitos de higiene na manipulação de alimentos, do manipulador, limpeza dos ambientes e armazenagem dos produtos, para evitar contaminações. "É preciso ter respeito com o preparo dos alimentos. E muito simples ocorrer uma contaminação por comida estragada, que pode ser fatal", alerta Miriam Coelho de Souza, docente do curso de nutrição.

Em 2006, destaca Miriam, 33 estabelecimentos visitados pela Vigilância Sanitária, principalmente em padarias, supermercados, hotéis e restaurantes, receberam assessoria gratuita de estagiários do curso de nutrição da

cam.

Na mira, hotéis e restaurantes por quilo

Dos 40 estabelecimentos que passaram por assessoria neste ano, ressaltam as agentes, de 10 a 15% foram autuados. A assessoria é feita, semestralmente, por um grupo de 10 estagiários do último ano de nutrição da Unimep. O curso de três dias de manipulação de alimentos, coordenado pela professora da Esalq Gilma Sturion, garante 30 vagas por mês para os funcionários dos estabelecimentos. Pela alta demanda, a partir de 2008, a Unimep também ministrará o curso.

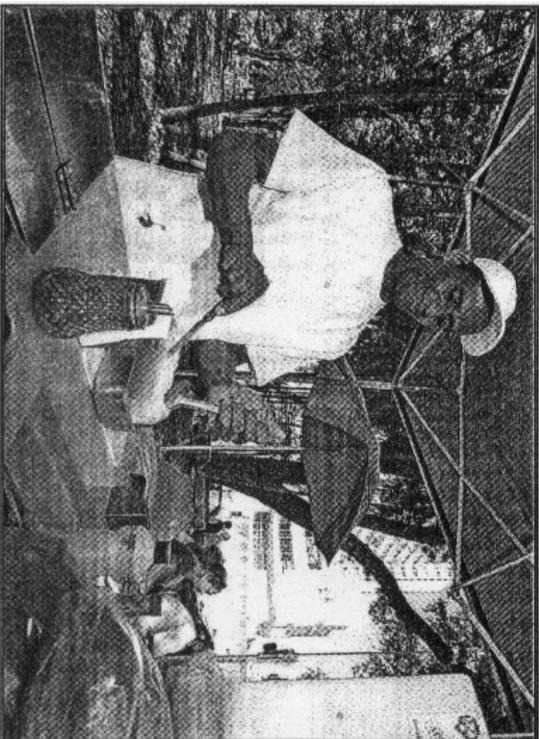
Adequações

A professora Miriam e as agentes dizem que a pressão dos consumidores é fundamental para que os estabelecimentos façam adequações dos serviços. Quem prepara alimentos, detilham, tem de estar com as unhas curtas, sem esmalte ou base, não pode usar anéis, brinços ou piercings e tem de utilizar tocas, para evitar queda de cabelos. "É preciso ter higiene pessoal. Barba ou bigode nem pensar", completam.

Os sapatos dos manipuladores tem de ser fechados e os aventais de cor clara e limpos. Os balcões têm estar limpos e os displays de



Foto: Antonio Thiem



Professora Miriam e as agentes, Giovana e Giseli, dizem que ação é educativa (acima);

Souza atrai clientes, na praça, pela higiene na manipulação e armazenamento correto dos produtos (ao lado)

Unimep, para se adequar às boas práticas de manipulação alimentar, e participaram de curso ministrado na Esalq para manipuladores de alimentos.

Neste ano, diz a professora, as ações estão voltadas para restaurantes por quilo, hotéis e ambulantes da área central. Até o momento, 40 estabelecimentos passaram por vistorias da Vigilância e tiveram assessoria dos estagiários de nutrição. Para Miriam, a qualidade dos serviços em Piracicaba melhorou nos últimos quatro anos, mas ainda há muito o que ser feito.

Segundo Giovana Dias da Cruz e Giseli Giusti Mariano, agentes de saneamento da Vigilância, o órgão realiza cerca de três mil fiscalizações por ano. As ações são amparadas por resoluções municipal, estadual e federal. "Às vezes, as pessoas não sabem da legislação. O primeiro passo sempre é notificar, prestar a assessoria e somente se as exigências não forem cumpridas, fazer a autuação", expli-

comidas por quilo, ressaltam Miriam e as agentes, precisam ter vidro que proteja o alimento da queda de cabelos e salivas dos clientes. Alimentos diferentes devem ser armazenados separadamente e os pegadores têm de estar sempre limpos. Nos locais de manipulação, é obrigado haver pia, sabonete antisséptico líquido e toalhas de papel. "Não é para usar luvas. As mãos devem se lavadas sempre e nada de enxugá-las em paninho. E as cozinhas dos restaurantes e hotéis têm de ser lavadas todos os dias", enfatiza Miriam.

Quem não cumpre as normas, pode ser autuado no valor de R\$ 50 a R\$ 2 mil, conforme cada caso. As agentes, Giovana e Giseli, dizem que o trabalho de convencimento, em alguns casos é árduo. Em hotéis, recomendam as agentes, os clientes devem conhecer as cozinhas. Elas garantem que encontram problemas de higiene em hotéis desde os mais simples até mais requintados.

Ambulante dá exemplo de boas práticas de

Há 13 anos na praça José Bonifácio, o ambulante Luiz Antonio de Souza, 49, atrai clientela que valoriza o sabor do cachorro-quente preparado por ele e seus cuidados de higiene para manipular o alimento. O carrinho de Souza chama atenção pela limpeza e organização. Há repartições para armazenamento de guardanapos de papel e canudinhos, de alimentos (todos separados em recipientes fechados e refrigerados).

A salsicheira está sempre com temperatura de 60 graus, que é conferida por um termômetro próprio do ambulante. Em casa, Souza prepara a vinagrete (não usa tomates maduros), lava as salsichas e frita o bacon (sem gordura). Depois, tudo é armazenado e refrigerado. "Usa a chapa só para prensar o pão. Veja, está limpinha, né?", mostra.

Enquanto prepara o cachorro-quente, ele não toca no pão, que é colocado numa forma e segurado com pegador. Ele tem o mesmo cuidado com as bebidas, não tocando nas extremidades dos canudinhos e colocando papel na tampa das latinhas.

Souza adquiriu essas técnicas em mais de 20 anos no trabalho com alimentos - ele foi proprietário de restaurante - e em curso "Sabor e Qualidade", do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae). Para o casal, Dora Lins Zanuzzi, 42, e Carlos Augusto Zanuzzi, 37, as condições de higiene são fundamentais quando se alimenta na rua. Eles e a filha, Maria Teresa, 7, são clientes e fãs do trabalho de Souza. "Com o cachorro-quente dele não corremos riscos, além de ser saboroso", garantem.