



Consumo com segurança

Adriana M. dos Santos Doimo, Andréia Cristina Limonge e Jacqueline Mary Gerage

As padarias são um formato varejista muito tradicional no Brasil e que vêm oferecendo uma diversidade de produtos manipulados, que podem se estragar facilmente e rapidamente se não forem adotados procedimentos adequados. Por isso, torna-se cada vez mais importante que o consumidor se preocupe com as condições higiênico-sanitárias dos locais de compra, visando adquirir alimentos que não sejam nocivos a saúde.

Ao entrar numa padaria o que deve ser observado? O que você, consumidor, observa? Alguns pontos básicos podem ajudar ao consumidor. Ao entrar numa padaria, deve-se observar o ambiente de venda e/ou consumo de alimentos. O ambiente está limpo? Os pisos e paredes devem estar limpos, serem laváveis e preferencialmente de cor clara. Os balcões estão limpos e organizados? Por exemplo, o balcão térmico não deve ter produtos de categorias diferentes juntos, como queijos, refrigerantes e doces.

Um segundo item e não menos importante é a condição dos manipuladores de alimentos. Os manipuladores de são aqueles que preparam os alimentos, além dos outros indivíduos que também tem contato com os produtos, como o balconista. Co-

mo estão paramentados os manipuladores de alimentos na padaria que você frequenta? Eles devem estar com uniformes de cor clara, limpos, com toca e luvas descartáveis e o responsável por manipular dinheiro não deve manipular qualquer alimento.

Além dos balcões é importante observar se as prateleiras, equipamentos e utensílios estão limpos e os refrigeradores e freezers ligados.

As latas de lixo devem estar tampadas, limpas e afastadas dos alimentos, para evitar o acesso de insetos. O acesso à padaria deve ser livre de entulhos e lixos, caso contrário, pode haver atração de insetos e roedores.

Em produtos embalados é muito importante verificar o prazo de validade, ingredientes utilizados, composição nutricional, modo de conservação e de preparo. A embalagem deve estar totalmente fechada, não pode estar estufada, enferrujada, amassada ou rasgada.

Produtos cobertos, feitos com creme, glacê, chantilly devem ser conservados sob refrigeração, num local limpo e organizado, pois estes produtos são ótimos meios para crescimento de microorganismos. Também devem estar separados de produtos crus ou semi-prontos, pois poderia haver contaminação cruzada.

O consumidor deve estar ciente que a observação e exigência das condições de higiênico-sanitária, algumas citadas acima, não significará que a área de produção (a cozinha), da padaria esteja em condições adequadas de higiene. Porém, a partir do momento em que o consumidor começar a exigir condições mínimas de higiene, as padarias irão adequar-se à exigência do consumidor.

Adriana M. dos Santos Doimo, Andréia Cristina Limonge e Jacqueline Mary Gerage estudantes da Esalq/USP