

Esalq orienta consumidores para higiene

Projeto quer orientar profissionais e população sobre higiene e manipulação de alimentos; objetivo é que consumidores percebam qualidade dos produtos

Preocupados em garantir o direito do consumidor a uma alimentação saudável e adequada, professores e alunos de graduação do Grupo de Extensão em Segurança do Alimento (GE-SEA), do departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN), da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (USP/Esalq) trabalham no Projeto de Orientação do Consumidor para a Higiene dos Alimentos. O objetivo é dar subsídios para que os consumidores percebam a qualidade dos alimentos comercializados na cidade.

O grupo desenvolve ações educativas junto aos empresários do setor e pretende agora, com base nos dados obtidos a partir de pesquisas e serviços de apoio às empresas, orientar os consumidores sobre aspectos de conservação de alimentos, como identificar se estão alterados ou deteriorados, condições higiênicas-sanitárias inadequadas de comercialização e áreas de consumo de restaurantes, padarias, açougues, bares, varejões, peixarias, ambulantes, entre outros. Pretende, também, conscientizar o consumidor do seu papel na garantia do alimento seguro. Algumas ações práticas já foram definidas pelo GE-SEA, tais como ministrar palestras para os setores produtivos, realizar fóruns, oferecer cursos de treinamento em boas práticas de manipulação e divulgar artigos sobre alimentos seguros em veículos de comunicação.

Segundo a professora Gilma Lucazechi Sturion, as deficiências encontradas na cadeia alimentar aparecem em diferentes estágios, e são diagnosticadas depois das avaliações. "Num determinado setor produtivo foram identifica-



Intenção é conscientizar consumidor para o alimento seguro

das falhas no início do processo, ou seja, os fornecedores de horti-fruti, por exemplo, não empregavam os insumos agrícolas recomendados em legumes e verduras, tampouco contavam com assinatura de um engenheiro agrônomo responsável. Por outro lado, uma outra ocorrência aconteceu no final do processo quando o preparador do alimento soprou o creme para esfriá-lo e nesse momento aconteceu a contaminação, procedimento identificado durante investigação do surto de toxinfecção alimentar".

Um exemplo é a pesquisa realizada em Limeira pelo pós-gra-

duando Tiago Luis Barreto, orientado pela professora Gilma, para analisar os surtos de toxinfecções ocorridos no período de julho de 2005 a julho de 2006 em Limeira. Após as análises dos resultados, observou-se que 85,7% dos 7 surtos investigados, ocorreram em residências e a contaminação do alimento ocorreu principalmente nas etapas de manipulação e preparação. Nesse caso, foi proposto que medidas educacionais sobre higiene e manipulação de alimentos sejam implementadas e intensificadas também para a população e não somente para profissionais da área de alimentos.