



## **USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO**

Veículo: Jornal de Piracicaba

Data: 28/07/2012

Link: <http://jornaldepiracicaba.com.br/capa/>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Vigilância Sanitária autua 15 restaurantes

## **Vigilância Sanitária autua 15 restaurantes**

De janeiro até agora, a Vigilância Municipal Sanitária registrou 15 autuações em restaurantes de Piracicaba. O levantamento, divulgado pela Secretaria Municipal da Saúde, mostra ainda que não houve apreensão de alimentos no mesmo período. Com o objetivo de orientar representantes desses estabelecimentos quanto às boas práticas de higiene pessoal, manuseio de alimentos e armazenamento, a Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz) em parceria com a Secretaria Municipal do Turismo está desenvolvendo o projeto Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos que Fornecem Pescado na Rua do Porto. “As Boas Práticas de Fabricação (BPFs) são procedimentos indispensáveis que devem ser obedecidos desde a compra da matéria prima até a venda ao consumidor a fim de obter alimentos livres de contaminantes e seguros”, explicou a a cientista de alimentos e supervisora do Getep (Grupo de Estudos e Extensão em Inovação Tecnológica e Qualidade do Pescado), da Esalq, Luciana Kimie Savay da Silva.

A expectativa é que a segunda etapa do projeto comece em agosto, focada na capacitação de funcionários de acordo com a necessidade de cada restaurante. A primeira fase aconteceu no último dia 16 e envolveu representantes de sete estabelecimentos. Por meio de ações corretivas, curso de BPFs para manipuladores e funcionários dos estabelecimentos comerciais alimentícios que fornecem pescado em seus cardápios, bem como o diagnóstico do perfil do consumidor que frequenta os restaurantes da região, o grupo, coordenado pela professora Marília Oetterer, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Esalq, pretende ainda praticar ações que incrementem o consumo de pescado, alimento rico em nutrientes de alta qualidade, como o aminoácido essencial lisina e ácidos graxos como o ômega 3 e ômega 6 (quantidades variam dependendo da espécie).