



EDITORIAL

Boas práticas de higiene

A série de reportagens Conhecendo a Esalq destaca neste domingo o trabalho fundamental do Grupo de Extensão em Segurança dos Alimentos (Gesea), que tem como função principal auxiliar e orientar manipuladores de alimentos, gerentes, proprietários, distribuidores, fornecedores e demais profissionais ligados às áreas de processamento e comercialização de alimentos, além de outras pessoas interessadas na higiene ali-

mentar.

As pessoas que tomam suas refeições fora de casa - e hoje são milhares - devem tomar o cuidado em escolher o restaurante que cumpre as normas em relação à higiene alimentar e outras. Um alimento manipulado inadequadamente pode acarretar doenças graves e levar até a morte.

A atenção também deve ocorrer dentro de casa, onde tem crianças e idosos, principalmente. O Gesea atende a todas as pessoas interessadas. A saúde em primeiro lugar.