

Atenção redobrada com a alimentação

Em tempo de calor os cuidados com a qualidade dos alimentos devem ser redobrados, principalmente com aqueles consumidos fora de casa. O vice-presidente do Sindobhar, Clayton Faria Machado, explica que, nos últimos anos, o empresariado do setor de alimentação tem investido muito em novas tecnologias para a melhoria da higiene e da aparência dos estabelecimentos. O empresário lembra que os donos de bares e restaurantes obedecem à Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 216, da

Anvisa, que regulamenta a técnica de boas práticas na manutenção de alimentos.

Porém, é fácil observar que alguns restaurantes mantêm produtos perecíveis em temperaturas inadequadas e sem os cuidados básicos para protegê-los de insetos e da proliferação de microorganismos. Há casos de empresários não tão preocupados com o acondicionamento dos alimentos nas temperaturas exigidas pela RDC 216.

No ano passado, a Divisão de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde (SES) ins-

pcionou, até novembro, mais de 22 mil estabelecimentos prestadores de serviço na área de alimentos. Indústrias, comércio em geral, restaurantes e lanchonetes foram o alvo dos agentes. Os resultados dessas operações foram a coleta de 1.552 amostras de produtos alimentícios para análise e a apreensão de 10,3 toneladas de alimentos impróprios para o consumo.

No decorrer de 2005, foram notificados na Vigilância Epidemiológica da secretaria oito surtos de toxinfeção alimen-

tar. Maria das Graças Ferreira, diretora-substituta da Vigilância Sanitária, explica que o trabalho continua este mês, porém, com o quadro um pouco reduzido devido às férias de alguns servidores. Mas, ela recomenda que toda e qualquer solicitação de vistoria por parte da população deve ser encaminhada à sua divisão para averiguações.

SERVIÇO

Vigilância Sanitária
Telefone: 3325-4811