

UnB manda investigar o caso

O Decanato de Assuntos Comunitários quer saber se houve algum culpado

"A Universidade de Brasília, através do Decanato de Assuntos Comunitários, está tomando todas as providências a fim de apurar as prováveis causas do incidente e responsabilizar os possíveis culpados". A afirmação é do professor Luis Otávio de Souza Carmo, Decano de Assuntos Universitários, ao falar, ontem, sobre a intoxicação alimentar que atingiu cerca de 500 estudantes que vieram a Brasília para participar das comemorações dos 20 anos da Capital, atendidos no Hospital de Base de Brasília, na manhã de segunda-feira.

Na manhã de ontem, o professor reuniu-se com a diretora de Assuntos Comunitários, Nancy de Pilla, e com o chefe do Serviço de Alimentação, Enecy Arantes, para discutir as possíveis causas do incidente. "Até o momento", disse o professor, "estamos nos baseando em especulação, já que o laudo do Instituto de Saúde ainda não foi concluído. Mesmo

assim, repassamos a rotina do restaurante para verificar se a manipulação do alimento teria causado intoxicação".

Para o professor Luis Otávio, as prováveis causas dos distúrbios intestinais provocado nos estudantes teriam sido ocasionados por estafilococos - bactérias que provocam a putrefação dos alimentos, principalmente na carne e ovos - ou pela salmonela - bactéria de origem fecal que apresenta grande semelhança com o tifo. "Pelo quadro apresentado, a bactéria que causou a intoxicação é o estafilococo", concluiu. Ressaltou, no entanto, que só após o resultado do exame bacteriológico, "teremos certeza da causa da intoxicação".

FISCALIZAÇÃO

De acordo com o Decano de Assuntos Comunitários, pelo contrato acertado com os fornecedores,

os alimentos apesar de já serem entregues devidamente fiscalizados pelos órgãos competentes, "são controlados e passam por uma inspeção, se não perfeita, pelo menos satisfatória. Caso os responsáveis pelo recebimento do alimento constatarem qualquer irregularidade, ele é devolvido e o fornecedor nos dá outra partida".

Disse o professor que o alimento, no caso, a galinha que foi servida no jantar de domingo, chegou no restaurante sexta-feira e, depois de fiscalizada, foi direto para a câmara frigorífica. "e, nesse dia, nada que pudesse levantar suspeita foi constatado". afirmou o professor que, nesse dia e nos subseqüentes, o funcionamento do restaurante foi normal, "não tendo faltado nem luz".

CONTROLE

Segundo o professor Luis Otávio, a UnB já iniciou o controle epi-

demológico, ou seja, está procurando todas as pessoas que não pertenciam à comitiva e que usaram o restaurante e também passaram moradores do Centro Olímpico e funcionários do restaurante e da UnB. "Se detectarmos que houve intoxicação em algumas dessas pessoas, fica anulada a hipótese de contaminação alimentar fora da UnB", disse. Outro controle que será feito pela UnB, segundo o professor, para se chegar o mais rápido possível às causas da intoxicação será o exame de fezes nos funcionários que manipularam a alimentação no domingo, "embora todos eles estejam com a Carteira de Saúde atualizada". "Se algum funcionário estiver contaminado, tomaremos as providências necessárias". E se, por acaso, houve negligência por parte de algum funcionário na manipulação do alimento, "esse será responsabilizado", garantiu.