



Equipe da Inspeção de Saúde visita os restaurantes, examinando as condições de higiene e a conservação dos alimentos

## Saúde faz *blitz* e interdita restaurante

*Fiscalização visita vinte estabelecimentos de Taguatinga e fecha o Pequim por falta de higiene*

A Inspeção de Saúde de Taguatinga Norte iniciou ontem uma fiscalização intensiva em todos os restaurantes da satélite para conferir as condições de higiene e qualidade dos alimentos consumidos. Vinte estabelecimentos foram visitados por quatro equipes, cada uma com três fiscais. Apesar de não estabelecer um caráter punitivo para a ação fiscal, a chefe da Inspeção, Maria Carlos Moreira, já na primeira visita decidiu interditar o restaurante chinês Pequim, na Avenida Comercial Norte. O proprietário Dintóia Lui só poderá reabri-lo depois de uma reforma geral na cozinha.

O restaurante Pequim atende principalmente a comerciantes que trabalham no centro de Taguatinga, no sistema *self-service*. Não é a primeira vez que o estabelecimento é autuado e as condições de limpeza da cozinha, o acondicionamento dos alimentos em freezers e geladeiras e a higiene dos funcionários foram totalmente reprovados pelos fiscais. A temperatura do freezer no qual eram guardados os frios era inadequada e o mau cheiro estava por toda parte. Os alimentos foram apreendidos e o trabalho foi suspenso até que a cozinha seja limpa e tenha sua estrutura reformada.

**Amostra** — O dono do restaurante atribuiu à crise a culpa pelas irregularidades. “A recessão não permite a contratação de um número de funcionários suficiente para os cuidados necessários”, justificou. Dintóia alegou ainda “falta de tempo” para supervisionar a cozinha. Constantemente os fiscais de Saúde se deparam com irregularidades em restaurantes orientais, que ameaçam a saúde pública, segundo a inspetora. “Nossa intenção é conscientizar os donos de restaurantes quanto à saúde preventiva, mas teremos que punir se as condições sanitá-

rias foram inaceitáveis”, advertiu Maria Carlos.

O restaurante Pequim ficará fechado até se regularizar e sofrerá multa, cujo valor será proporcional às autuações antecedentes (a menor multa é de Cr\$ 700 mil). Nesse caso, a análise técnica da qualidade dos alimentos torna-se desnecessária, mas ela é empregada nos restaurantes que apresentam condições de funcionamento aceitáveis pela fiscalização. É o caso dos restaurantes Fornassa e Cozinha Um, que tiveram colhida amostra dos alimentos prontos ao consumo para confirmação de sua qualidade.