

Cozinhas de hospitais enfrentam caos

Instalações inadequadas, equipamentos danificados e falta de investimentos são problemas que afetam rede pública

VÂNIA RODRIGUES

A saúde dos restaurantes dos hospitais da rede pública está de mal a pior. Faltam equipamentos. A ventilação é insuficiente e os exaustores não funcionam regularmente. Painéis a vapor estão estragados, o piso retém água, as paredes estão descascadas e as câmaras frigoríficas não atendem à necessidade de estocagem de alimentos.

Apesar da fiscalização rotineira dos Conselhos Regionais de Medicina, Nutrição e Enfermagem, os hospitais não têm corrigido estes problemas. "A situação é precária na parte estrutural, mas as cozinhas não são interditadas porque as condições de higiene são aceitáveis", justifica José Bonifácio Alvim, 1º secretário do Conselho Regional de Medicina.

Leila Villela Côrtes, vice-presidente do Conselho Regional de Nutrição (CRN), explicou que a maioria dos problemas de infraestrutura deveria ser corrigida pela Fundação Hospitalar e não pela prestadora de serviço de alimentação. Segundo ela, a parte nutricional e de manipulação dos produtos alimentícios não chegam a comprometer a saúde dos pacientes. Leila Villela admite, entretanto, que em várias cozinhas foi constatada a presença de moscas e baratas. "Isso não deveria acontecer, mas felizmente os insetos não eram em quantidade suficiente para comprometer a qualidade dos alimentos e exigir uma interdição". Leila acrescentou que nestes casos são exigidos dedetização imediata.

Gama — O Hospital Regional do Gama, vistoriado na última quinta-feira pelo CRM, CRN e o Cren é um exemplo típico de como estão as cozinhas dos hospitais da rede. As irregularidades começam pela área física que não atende à demanda de produção de alimentos. A cozinha foi projetada para fornecer 300 re-

feições/dia, mas atualmente serve mais de mil diariamente entre almoço, lanches, jantar e ceia. Os exaustores não estão funcionando, das quatro painéis a vapor uma está desativada e outra funciona com vazamento, o que aumenta significativamente o tempo de cozimento dos legumes.

Os sanitários masculino e feminino, que funcionam no corredor entre a área de estocagem e a de manipulação dos alimentos, representam outro problema. "Isso propicia a contaminação dos produtos", adverte Rosane Pescador, fiscal do CRN. A nutricionista da Sanoli, Denise Figueredo, responsável pela cozinha do hospital, alegou que o banheiro é usado somente por ela e pelo pessoal do depósito de alimentos. "O uso é pequeno, não chega a comprometer as atividades desenvolvidas aqui", argumentou.

É constante também a alteração de cardápio por causa de equipamentos estragados. Na quinta-feira, por exemplo, não estava funcionando nem o amassador de bifes, o descascador de legumes e a batadeira. A cozinha também não tem forno. Todo o vapor, a fumaça e gordura vão direto para o teto. A fiscal do CRN advertiu que as câmaras frigoríficas também precisam ser pintadas com urgência. "As paredes estão descascando e isso pode contaminar os alimentos além de dificultar a higienização do local", explicou Rosane.

A própria chefe do setor de nutrição do Hospital Regional do Gama, Gláucia Bernal, admite que há muitas dificuldades. "A gente faz o possível para vencer as limitações", diz. Segundo ela, já foram enviados vários relatórios para a Fundação Hospitalar pedindo reformas urgentes para a cozinha. "Mas até agora nada foi feito", lamentou. Ela acrescentou que a maioria das falhas é estrutural e cabe à fundação e não à Sanoli corrigi-las.

Fiscal constata situação crítica

A cozinha do Hospital de Base do Distrito Federal, na avaliação da fiscal do Conselho Regional de Nutrição (CRN), Rosane Pescador, é uma das mais críticas. As deficiências vão desde a área pequena para distribuição de alimentos ao transporte das refeições para os andares. A comida sobe e desce pelo mesmo elevador por onde se transporta lixo e pacientes com as mais variadas doenças, além de cadáveres.

Mas o problema mais grave, segundo Rosane, é a falta do lactário — local para o preparo de mamadeiras e sondas. "As mamadeiras vêm do Hospital da Asa Sul, em transporte não especializado, e o tempo de preparo e de consumo é grande, o que reduz a qualidade nutritiva do alimento, e aumenta o risco de ele ficar deteriorado", alertou.

A chefe de nutrição do HBDF, Ana Janete, não vê problema na falta do lactário. "É lógico que o ideal seria ter um, mas o alimento chega em boas condições ao hospital", garante. Ana Janete disse que a Kombi que traz as mamadeiras é es-

pecial para este tipo de serviço e acrescenta que as mamadeiras são buscadas três vezes ao dia, bem próximo do horário de consumo. Ana Janete disse que o hospital tem um projeto pronto de implantação do lactário, mas explicou que não saiu do papel porque não existe espaço para implantá-lo.

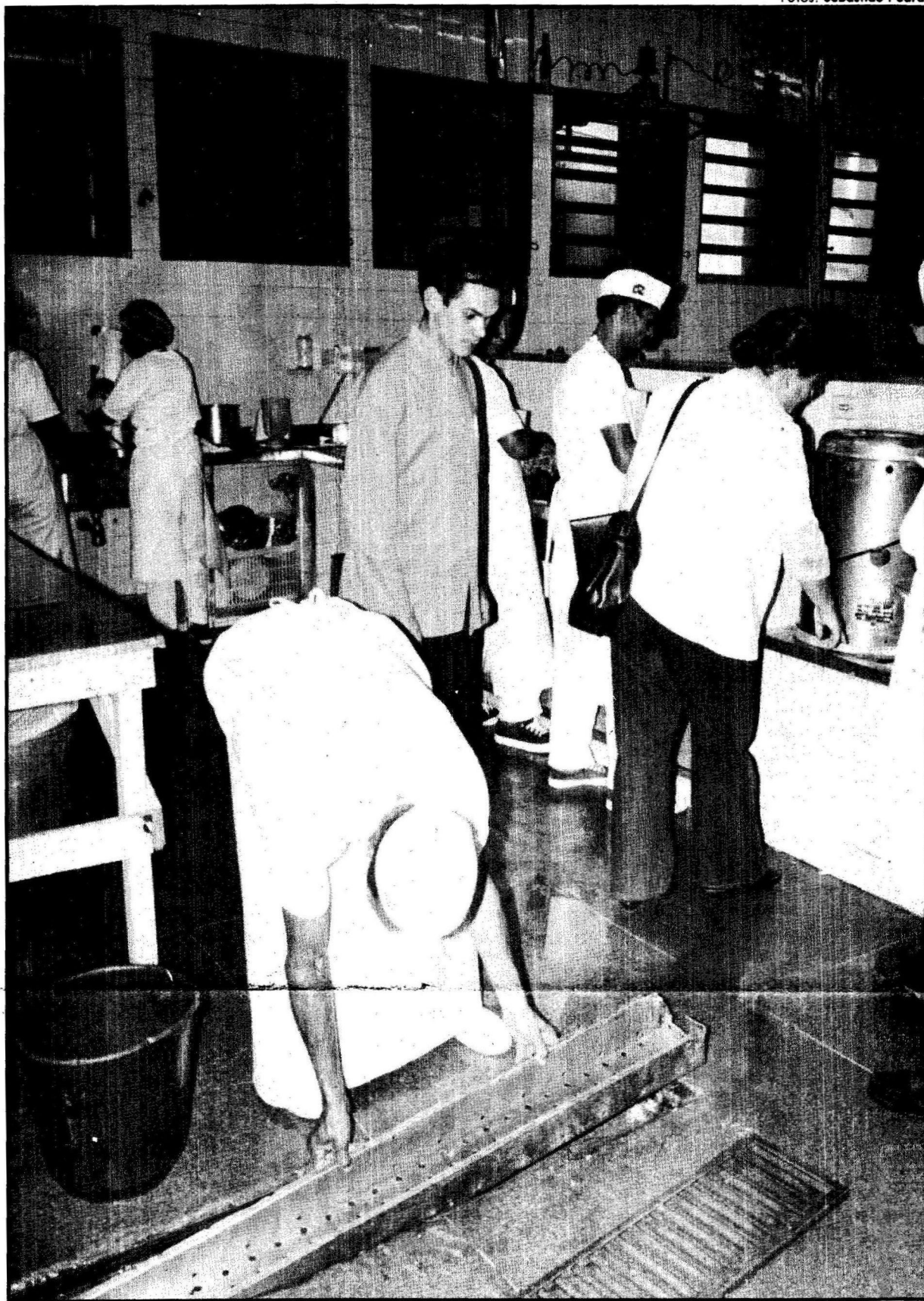
Cozinha — É comum o atraso na distribuição da comida para os pacientes e servidores, isso porque as cinco painéis a vapor estão com vazamento. "Gastamos geralmente o dobro do tempo comum de cozimento de cada alimento", ressaltou Thelma Araújo, nutricionista da Sanoli e responsável pela cozinha do HBDF.

Outra irregularidade detectada pelos Conselhos é a do trânsito constante de nutricionistas e auxiliares da Fundação pela cozinha sem a utilização de uniformes, e principalmente de toucas. "Elas vêm dos quartos dos pacientes trazendo todos os tipos de impurezas para a área de manipulação de alimentos", contou Rosane.

Riscos não provocam infecções

A precariedade das cozinhas dos hospitais públicos do DF não contribuiu para aumentar as infecções hospitalares. Quem garante é o chefe da comissão de infecção hospitalar do HBDF, Julival Ribeiro. Ele disse que o ideal é ter um padrão de qualidade, mas, se isso não é possível, com a adoção de cuidados básicos não há risco para os pacientes. No caso do uso de um mesmo elevador para transportar comida, paciente, cadáveres e lixos, Ribeiro disse que a recomendação é de lavar o elevador com água, sabão e álcool, após a utilização do mesmo para o transporte de mortos ou pacientes.

A presença de alguns insetos, também na avaliação de Ribeiro não é necessariamente um risco. "Em qualquer casa, também tem um ou outro inseto, e nem por isso as pessoas ficam mais doentes", disse. "Isso não elimina a necessidade de dedetização periódica e higienização constante", ressaltou. Ele acrescentou que no transporte das mamadeiras para o HBDF também não há problemas. "Elas vêm em isopor e o controle de qualidade é rigoroso", garante. Ele explicou que 90% dos casos de infecção hospitalar são decorrentes de germes do próprio corpo humano e não de falta de higienização dos hospitais. (V.R.)



As blitze dos conselhos de Medicina, Nutrição e Enfermagem sempre encontram falhas nas cozinhas



Na cozinha do Hospital do Gama equipamentos funcionam precariamente e prejudicam atendimento

Rede é atendida por uma só empresa

As refeições de todos os hospitais da rede pública do Distrito Federal são fornecidas por uma única empresa, a Sanoli, que há mais de dez anos vence a concorrência da Fundação Hospitalar. O diretor do Hospital de Base, Lairson Rabelo, explicou que a Sanoli é a única da cidade que tem infraestrutura para atender à demanda da rede. Segundo ele, na última concorrência participaram firmas de outros estados, mas a infraestrutura de funcionamento era inferior à da Sanoli.

O Hospital de Base tem um projeto pronto, sendo analisado pela Secretaria de Saúde, para a preparação de suas duas mil refeições diárias. O custo da implantação do restaurante próprio foi orçado em CR\$ 4 milhões em março do ano passado. Rosane Pescador destacou

que o custo é elevado porque a fundação só tem equipamentos antigos e com manutenção precária. "Para montar a sua própria cozinha, a fundação terá que repor muitos equipamentos", explicou. Rosane disse que na maioria dos hospitais, a própria Sanoli trocou vários equipamentos, mas não os doou à FHDF. "Se a Sanoli sair, ela leva tudo", acrescentou.

Concorrência José Bonifácio Alvim, do Conselho Regional de Medicina, questiona o fato de a licitação ser única para toda a rede. Ele disse que se para cada hospital fosse feita uma concorrência apareceriam firmas menores com capacidade de atender bem à demanda local. "O que certamente representaria menor custo e melhor qualidade", afirmou. Para José Bonifácio, o fa-

to de ser única, faz a empresa se acomodar, além de aceitar a precariedade de infraestrutura física oferecida pela rede. Lairson Rabelo explicou, porém, que a Fundação trabalha sempre pela rede. "A licitação é única para compra de remédios, equipamentos, material de consumo e prestação de serviço".

A nutricionista da Sanoli, Thelma Araújo, afirmou que a Sanoli não está acomodada. "Pelo contrário, fazemos o possível para ajudar a própria fundação na parte de infraestrutura". Como exemplo, ela cita o forno a vapor que a Sanoli comprou para o HBDF. "Ela citou ainda canaletas e telas usadas no Hospital do Gama. "Como a Fundação não dispunha de recursos a Sanoli forneceu o material e mão de obra", disse. (V.R.)

Cortejo náutico comemora visão de Dom Bosco

A Secretaria de Turismo promove hoje, a partir das 9h00, uma grande festa para comemorar os 110 anos do sonho-visão de Dom Bosco, o padre salesiano que anteviu o surgimento de Brasília. Uma carreata, saindo do Santuário até a Ermida Dom Bosco, marca o início das comemorações, que têm como ponto alto a disputa do cortejo náutico. A festa será encerrada com chuva de pétalas de rosas.

A carreata, saindo de frente ao Santuário Dom Bosco, na 702 Sul, acompanhará a imagem do santo, que será levada em carro aberto do Corpo de Bombeiros, dando início à comemoração dos 110 anos do sonho-visão. A procissão motorizada seguirá pela Avenida W/3 Sul, Eixo Monumental, Avenida L2 Sul, Ponte Costa e Silva até a Ermida, onde deve chegar às 10h00, quando será celebrada uma missa de ação de graças.

O cortejo náutico, com os barcos enfeitados; terá início às 10h00, no Cota Mil, de onde partirá o Barco-Andor, levando a imagem de Dom Bosco. Serão percorridos 28 quilômetros, passando pelos clubes do Exército, da AAB, Naval, Aeronáutica, Motonáutica e Iate. O cortejo termina na Ermida.

Para participar do cortejo náutico, as embarcações deverão estar registradas nas Capitâneas dos Portos. Os proprietários dos barcos deverão cumprir todas as regras de navegação, evitar o abalroamento, ter a bordo colete salva-vidas para todos os passageiros e maleta de primeiros socorros. Para a disputa do cortejo náutico deste ano serão considerados pela comissão julgadora os quesitos animação, beleza e originalidade. As categorias serão vela, lancha, jet ski e canoa/caíque.

Detran investe CR\$ 40 milhões em sinalização

O Detran está investindo CR\$ 40 milhões no projeto de melhoria da sinalização do trânsito da cidade. Três mil placas já foram instaladas em Taguatinga, Ceilândia, Samambaia e Gama e, nos próximos dias, o Núcleo Bandeirante e o Guará também serão sinalizados. De acordo com o gerente de Engenharia de Trânsito, José Lima Simões, outras 750 placas estarão sendo instaladas no Cruzeiro, no Setor de Indústria e Abastecimento, em parte de Taguatinga e em parte do Plano Piloto.

Além disso, a Gerência de Engenharia se prepara para utilizar a técnica da pintura à quente nas pistas, cuja durabilidade é quatro vezes maior que a pintura à frio. A tinta usada é um pó que aquecido numa caldeira a 200 graus centígrados se funde e é lançado nesta temperatura ao solo. O Detran utilizou esta técnica em 1986 em vários pontos da cidade, entretanto, pelo alto custo foi dispensada por mais de seis anos.

"Agora o Detran faz esforços no sentido de viabilizar o uso da pintura de solo à quente nas avenidas de maior movimento", explica José Lima, lembrando que a falta de sinalização ou a pintura desgastada em algumas pistas são responsáveis por parte dos acidentes de trânsito. Nos próximos dias, a Engenharia de Trânsito deverá contar com os equipamentos e material necessário à pintura de solo.

Depredação — Enquanto repõe e complementa a sinalização do trânsito no Distrito Federal, o Detran continua deparando com um velho problema: a depredação de placas.