

Fiscalização de Saúde aprova produtos da ceia

Com a chegada das festas de final de ano o consumidor deve ficar atento à qualidade dos produtos que vão compor a sua ceia natalina. A Divisão de Fiscalização de Saúde do Distrito Federal se antecipou e realizou um teste com alguns alimentos mais procurados pela população nessa época, como frutas secas, castanhas e outros complementos. O resultado é considerado positivo.

Dos produtos pesquisados, o amendoim é o mais reprovado. De nove amostras coletadas, cinco foram condenadas. O amendoim cru tipo 2 da marca Ubon, o amendoim cru da Super Grão e o amendoim cru da Líder foram apreendidos por apresentarem altos teores de aflotoxinas, um tipo de micotoxina com potencial cancerígeno.

Também foram analisadas 20 amostras de castanhas. Desses, três apresentaram problemas de qualidade e cinco de rotulagem. A castanha torrada e salgada de caju, da marca Negre Roze, não possuía regis-

tro no Ministério da Saúde e foi apreendida. Outra que teve problemas foi a castanha do Pará sem casca da Moraes. Ela também ultrapassou o limite máximo tolerado de aflotoxinas.

A mesma empresa Moraes, que tem sua produção localizada em Valparaíso, em Goiás, teve problemas com o uso de corantes não permitidos nas frutas cristalizadas. A Divisão de Fiscalização recolheu 26 amostras desse produto e 12 apresentaram algum tipo de problema. A maioria de rotulagem.

Os patês receberam nota dez. Nenhuma das 20 marcas analisadas em laboratório foi reprovada. De acordo com Amal Kosak, chefe da Divisão de Fiscalização, o Programa de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Produtos e a divulgação do resultado de análises no Diário Oficial está evitando que muitos produtos industrializados ruins entrem na cidade.

Ela acredita que o rigor e a

periodicidade com que são realizadas as colheitas, além da inspeção que funciona paralela ao programa e o serviço de reclamações são fundamentais para os baixos índices de reprovação. "Com o programa as empresas estão tendo medo de mandar produtos problemáticos para o Distrito Federal. Os produtos manipulados são os que estão dando dor de cabeça", afirmou.

Hoje existem mais de 200 fiscais atuando no programa. A cada seis meses um planejamento de ações é elaborado, envolvendo o Departamento de Inspeção, o Laboratório e a Fiscalização para definir quais os produtos serão analisados no semestre.

SERVIÇO:

Informações e reclamações -
Divisão de Fiscalização de
Saúde
325-4806

DANIELA A. MENDES

Repórter do Jornal de Brasília