

Saúde diz que comida de restaurante é ruim

Maísa Moura

A qualidade dos alimentos consumidos nos bares, lanchonetes e restaurantes da cidade não é boa. A avaliação é da inspetora de Saúde do Departamento de Fiscalização do Instituto de Saúde do DF, Berenice Brito Klein. Nas mais de dez **blitze**, já realizadas esse ano na cidade, a inspetora pôde avaliar que, mesmo tendo melhorado a situação dos estabelecimentos visitados, a alimentação fora de casa ainda não é confiável.

Exemplo disso é que no início dessa semana o Restaurante Arabeske, na 109 Sul, especializado em comida árabe, foi interditado e teve mais de 160 quilos de alimentos estragados apreendidos e inutilizados pelos fiscais. "No mês de julho 57 estabelecimentos foram autuados na cidade, entre padarias, restaurantes, bares e lanchonetes", diz a inspetora.

Os maiores problemas encontrados pelos fiscais nas **blitze** ou em operações de rotina são, principalmente, as condições de higiene dos locais e das pessoas que manipulam os alimentos.

Depois disso, vem a forma incorreta como são armazenados e acondicionados os produtos. Produtos como peixes, carnes, verduras, frutas e leite são os que se encontram em piores condições. Além disso, os inspetores verificam também os utensílios que são usados na preparação e acondicionamento dos produtos.

"O nosso objetivo principal é avaliar e retirar de circulação os alimentos que podem trazer risco à saúde", diz Berenice. Ela acrescenta que, por esse motivo, a partir desse ano as operações foram intensificadas por causa do programa de controle da cólera, determinado pelo Ministério da Saúde.

As **blitze** estão sendo realizadas semanalmente e os locais são escolhidos por meio da triagem das denúncias que chegam até o departamento. "Por dia nós chegamos a receber mais de dez denúncias, só pelo telefone", explica a inspetora. Ela diz, ainda, que os produtos que apresentam mais problemas são as misturas como patês, massas, cremes e recheios. "Mesmo a matéria-prima não

sendo de péssima qualidade, o processo de manipulação acaba comprometendo o produto".

Os critérios para a autuação dos estabelecimentos ou interdição obedecem, segundo a inspetora, às exigências mínimas de segurança de quem consome. "Primeiro nós começamos pelas instalações verificando a limpeza, depois passamos aos utensílios que estão sendo utilizados". Outro item observado é a higiene do manipulador e como está sendo conservado o alimento.

Depois de constatadas as irregularidades, o estabelecimento é autuado e pode até ser interditado pelos fiscais. Além do pagamento das multas, o proprietário tem ainda que regularizar suas instalações e atender às exigências dos inspetores. Só assim o estabelecimento volta a funcionar. Os alimentos deteriorados são apreendidos e inutilizados na presença do proprietário. Os produtos suspeitos são recolhidos e através de amostras são analisados. Se apresentarem problema, o estabelecimento será autuado.

JOAQUIM FIRMINO



A fiscalização constata que os alimentos consumidos em bares e restaurantes são de má qualidade