

Shopping abre curso

Preocupadas com o resultado das **blitze** promovidas pelo Departamento de Fiscalização do Instituto de Saúde no mês de julho, as administrações dos dois maiores **shopping centers** da cidade resolveram agir. A partir de segunda-feira duas empresas especializadas estarão fiscalizando e orientando os funcionários de todos os bares, lanchonetes e restaurantes do Conjunto Nacional e do ParkShopping.

A operação no Conjunto Nacional começa na segunda-feira, quando a empresa Prestcon Representação e Consultoria Técnica Ltda estará ministrando cursos a 250 funcionários das 30 lanchonetes e restaurantes do centro comercial. O objetivo da operação, segundo o administrador José Raimundo Pires, é apresentar um produto de alta qualidade a ser consumido por seus clientes. "Nós acreditávamos que estávamos oferecendo um serviço de boa qualidade aos frequentadores, mas fomos surpreendidos pelo resultado da **blitz**", argumentou.

A partir daí, de acordo com Raimundo Pires, a alternativa da administração do **shopping** foi procurar o Departamento de Saúde Pública e a Secretaria de Saúde para que orientassem os proprietários dos estabelecimentos. "Na inspeção eles argumentaram que não tinham pessoal disponível para uma fiscalização mensal ou para a realização de cursos periódicos".

Curso — O curso será obrigatório para todas as 30 lanchonetes e restaurantes do Conjunto Nacional e os proprietários dos estabelecimentos terão que desembolsar para cada funcionário a quantia de Cr\$ 4 mil 500". Durante os três meses os funcionários receberão noções de hi-

JOAQUIM FIRMINO



As blitze alertaram o comércio

giene, como tratar os produtos e aspectos primordiais à cozinha de um restaurante. As aulas serão em três turnos: das 8h às 10h, das 14h às 16h e das 16h às 18h, de segunda a sexta-feira.

ParkShopping — No ParkShopping o objetivo do programa de fiscalização permanente, que vai se estender até o final do ano, segundo o administrador Cláudio Sallum, é fazer um trabalho preventivo. "Na última **blitz** dois restaurantes foram interditados, mas temos preocupação em preservar a imagem do shopping", argumentou.

Subsidiado pela administração a empresa contratada irá trabalhar diariamente, com cerca de 250 funcionários, dos 18 estabelecimentos. Eles estarão orientando os funcionários sobre noções de higiene e nos processos de manipulação dos alimentos. Além disso, a administração promoverá cursos e treinamento preventivo mostrando os riscos na manipulação incorreta dos alimentos.