

Proprietário não colabora

Com pouco mais de cem inspetores responsáveis pela fiscalização do Plano Piloto e todas as cidades-satélites, o Departamento de Fiscalização ainda encontra dificuldades devido, principalmente à falta de pessoal e a irresponsabilidade de muitos proprietários de bares, lanchonetes e restaurantes da cidade.

“Eles não tomaram consciência do serviço que prestam à comunidade. Parece que pensam que estão manipulando parafusos em vez de alimentos”, reclama a inspetora de saúde, Berenice. Segundo ela, a principal causa de tanto problema é a falta de conhecimento de quem manipula os alimentos. “O proprietário não oferece condições de higiene aos funcionários e muito menos orienta e supervisiona o trabalho do manipulador”, explica.

Para tentar mudar esse quadro, o Instituto de Saúde vem procurando orientar cada vez mais, tanto proprietários quanto funcionários. A cada estabelecimento interditado, o departamento oferece curso sobre como trabalhar com os alimentos e noções básicas de higiene.

Leite — Além dos cursos e palestras, o departamento faz ainda o controle semanal do leite que é vendido em panificadoras da cidade. “Periodicamente nós recolhemos amostras que são analisadas. Até agora não encontramos problemas e nem produtos adulterados”.

Por causa do grande número de reclamações contra restaurantes funcionais, o departamento de fiscalização decidiu investir nessa área e criou um programa específico. O programa baseia-se, além da fiscalização, na orientação de como deve ser servido e produzido o alimento. O departamento oferece, ainda, aos futuros proprietários orientações sobre como montar um estabelecimento e os locais adequados para manipulação, acondicionamento e conservação dos alimentos.