

Fiscalização interdita restaurantes

Sujeira, alimentos deteriorados e até camundongos foram encontrados durante blitz em estabelecimentos “finos”

ANTÔNIO XIMENES

Os restaurantes Orvieto, Feitiço Mineiro, Felicità e Espetos localizados na 306/307 foram interditados ontem pela Inspetoria de Saúde de Brasília, numa operação em que participaram 12 fiscais. O proprietário do Feitiço, Jorge Luiz Ferreira, explicou que fecharia somente pela manhã. A atitude foi motivada pelo fato que tentou por três vezes entregar a nota fiscal dos mais de 200 quilos de carne de porco embargados pela inspetoria, mas não encontrou nenhum agente na sede das 16h30 às 17h45. Os demais restaurantes somente reabrirão quando forem cumpridas todas as normas de higiene. Um rato foi encontrado morto na cozinha da pizzaria Felicità.

A “Operação Varredura” faz parte do calendário de atividades da Inspetoria de Saúde de Brasília, que durante todo o mês vai fazer blitz em panificadoras, restaurantes, cozinhas industriais e hotéis do Plano Piloto. A medida foi adotada para evitar que a sociedade seja lesada. Segundo o chefe da inspetoria, João Martins, a ordem é fiscalizar atentamente com critérios que defendam a saúde do consumidor. “Mobilizarei todos os meus agentes para dar um basta ao abuso”, frisou.

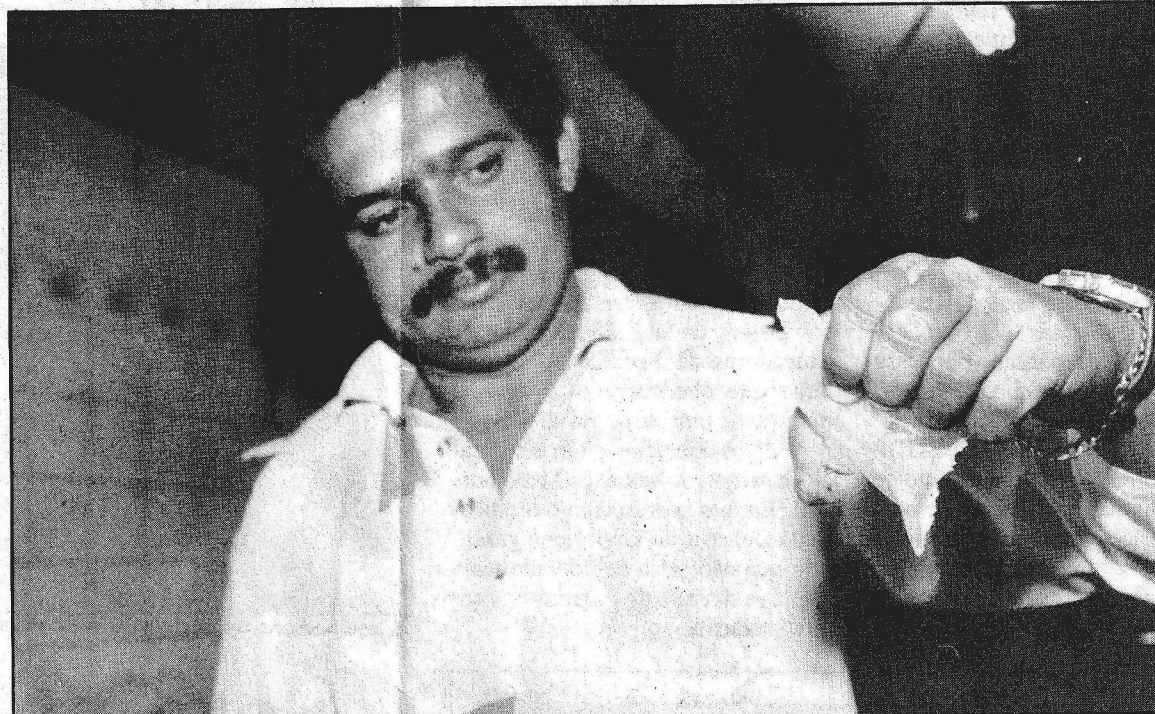
O primeiro restaurante a apresentar problemas com a higiene foi o Feitiço Mineiro, onde se encontrou na cozinha mais de 200 quilos de carne de porco sem o registro do Ministério da Agricultura (o conhecido (SIF). A mesa de manipulação de alimentos foi considerada pelo agente de saúde Geraldo Batista de Oliveira um verdadeiro atentado à saúde, devido as crostas de resíduos em contato com os alimentos preparados. Outro fator que depôs contra as condições higiênicas foi uma vasilha cheia de graxa e com alguns tocos de cigarro encotrada sob a pia de limpeza dos pratos. O proprietário Jorge Luiz Santos Ferreira disse que vai iniciar hoje (ontem) a reformulação da sua cozinha. Segundo ele, a inspetoria tem que orientar a sua empresa de como devem ser as instalações da área de preparo dos alimentos. “Quero deixar bem claro que mesmo que tenhamos algumas irregularidades a carne de porco, bem como os outros alimentos, estão em perfeitas condições para serem consumidos”, ressaltou.

Ferrugem — O restaurante Orvieto, tradicional casa de pratos finos,

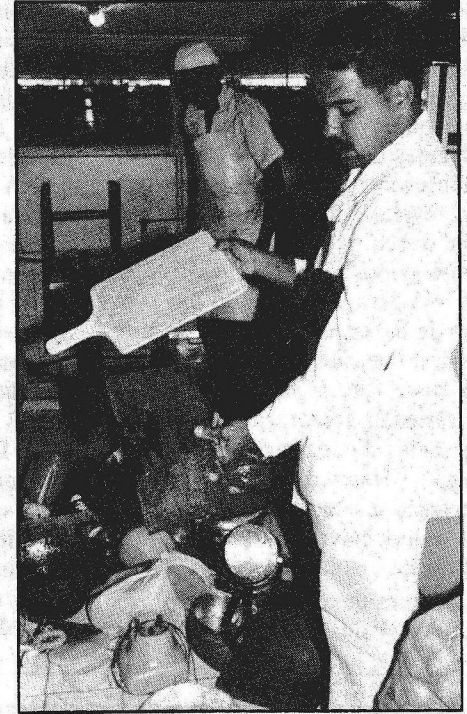
apresentou problemas em suas dependências de preparo de alimentos. O agente de saúde Róbson Luiz Almeida da Silva constatou que no freezer onde se guardam alimentos há ferrugens generalizadas; uma geladeira de quatro portas com as grades enferrujadas em contato direto com os produtos; uma batedeira, um fatiador de frios e um modulador de massas com resíduos de um dia para o outro que servem como foco de insetos; e finalmente, um depósito de hortifrutigranjeiros nas proximidades da mesa de manipulação. Para Róbson Silva, o restaurante está totalmente fora das normas de higiene sanitária. Não sei como que um lugar “fino” como este permite que isso ocorra”, observou perplexo.

O proprietário do Orvieto, Renan Maranhão Pinto, salientou que a cozinha foi encontrada em situação “delicada” porque era início da limpeza. Segundo ele, não foi constatado nenhum alimento estragado e isso é sinal que o seu estabelecimento respeita o controle de qualidade. Mesmo assim os agentes de saúde frisaram que isso não justifica. Renan Pinto disse ainda que vai providenciar uma total reformulação da sua cozinha e vai jogar fora o freezer enferrujado e trocar as grades da geladeira principal. Quanto aos hortifrutigranjeiros, ele destacou que as verduras e hortaliças ficam um tempo mínimo no local.

Deteriorados — A interdição mais rápida aconteceu na churrascaria Espetos. Neste estabelecimento foram encontrados mais de 150 espetinhos preparados com carne em estado de deterioração. Ainda foi confirmada a presença de mais de 30 sacos de carvão na área de preparo dos alimentos. A farofa do dia anterior estaria sendo reaproveitada os alimentos nos freezers estavam mal acondicionados. Segundo o agente de saúde Paulo Rodrigues da Silva, o Espetos é um caso de polícia — dada as condições de relaxamento do ambiente. O responsável pela limpeza do estabelecimento, Francisco Vieira Passos, disse que não sabia que estavam tão fora das normas de saúde exigidas pela inspetoria. Ele frisou que o proprietário Carlos Augusto deverá fechar por alguns dias o comércio e tomar as medidas de higiene necessárias. “Nós somente queremos oferecer um bom serviço para os nossos clientes”, concluiu.



No Felicità foi encontrado um camundongo morto e na Orvieto as péssimas condições de higiene impressionaram os fiscais



Fotos: Regina Santos



No Feitiço Mineiro os fiscais condenaram a mesa de manipulação de alimentos por causa da sujeira

Rato morto compromete Felicità

O caso mais grave, de acordo com os agentes de saúde, foi constatado na cozinha do restaurante e pizzaria Felicità, onde os agentes de saúde encontraram um rato morto. Não bastasse ainda esse fato, a inspetoria averiguou que um queijo gongorzola de 2.750 kg estava com a data de validade vencida, três latas de lentilhas de 200 gramas enferrujadas e com a validade esgotada, enlatados de aspargos importados estragados, dois quilos de catupuri vencidos e mais de 10 quilos de ricota sem carimbo do Ministé-

rio da Agricultura.

O restaurante, que tem capacidade para 120 pessoas, é especialista em pizzas. Segundo o agente de saúde Edson Alexandre Borges Rego, a casa deve ter cuidado redobrado no combate aos roedores, porque o queijo e seus derivados atraem esses animais. Rego disse ainda, que a interdição do local é uma medida de segurança e enquanto não se fizer uma completa desratização do local não haverá a mínima possibilidade de a pizzaria

ser reaberta.

Normalidade — O proprietário do Felicità, Ivan de Souza Dias, relatou que o aparecimento de camundongos e ratos é comum, mas que nunca havia visto um em sua cozinha. Segundo ele, hoje vai se começar a fazer a desratização da área. Ivan Dias disse, também, que mesmo que seja prejudicado economicamente com o fechamento do seu estabelecimento a inspetoria tem que seguir em frente. “Eles estão fazendo o trabalho deles”, comentou.

Operação apreende 100 kg de carne

As atividades da blitz terminaram com a apreensão de mais de 100 quilos de carne do Sacolão de Hortifrutigranjeiros, da SCLN, quadra 307, bloco C, subsolos de 44 a 68, onde foi constatado que o produto não tinha notas fiscais que atestassem a sua procedência e nem o selo de fiscalização do Ministério da Agricultura. Os agentes encontraram, ainda, cerca de 15 quilos de camarão sem a data de validade e atestado de procedência.

O chefe da Inspetoria de Saúde de Brasília, João Martins, disse que a carne estava mal acondicionada e já entrando em processo de esverdeamento, onde o próximo passo é a deterioração. Ele enfatizou que o mal acondicionamento da mercadoria no frazer apodreceria, com certeza, a carne que estava sendo comercializada. “Vamos recolher o alimento para as câmaras frias da nossa inspetoria e aguardar que os proprietários nos apresentem as notas fiscais”, comentou.

O contador do sacolão, Luiz Alberto Pereira, ressaltou que hoje deverá apresentar os documentos e recolher a mercadoria. Segundo ele, a carne não é clandestina e está apta para o consumo. O gerente-geral, Damião Alves de Souza, acrescentou que os produtos foram adquiridos nos frigoríficos Friluz, Lusicarne e Bandeirante.