

Blitz melhora

Saúde Pública

higiene dos

JORNAL DE BRASÍLIA restaurantes

O padrão dos restaurantes de Brasília melhorou desde que o Departamento de Fiscalização de Saúde desencadeou, em julho, uma operação sistemática de vistorias. O objetivo é inspecionar as condições higiênicas, estrutura de atendimento e qualidade dos alimentos servidos à população do DF. O fechamento de diversos restaurantes famosos como foi o caso do Florentino e Grande Muralha, por exemplo, alertou os proprietários para o problema que implica a perda da preferência do consumidor.

Na opinião da chefe da Inspetoria de Saúde de Brasília, Márcia de Sá Oliveira, isto justifica a queda do número de autuações verificada no mês passado e as condições bem mais aceitáveis encontradas pelos fiscais nos estabelecimentos vistoriados esta semana. Na última terça-feira a blitz da saúde vistoriou os restaurantes do Su-

perior Tribunal de Justiça (STJ), da Escola Nacional de Administração Pública (Enap) e do Ministério da Agricultura.

Os três apresentaram boas condições gerais de funcionamento e apenas duas intimações por irregularidades que não comprometem a saúde do consumidor — uma no STJ e outra na Enap — foram expedidas pelos fiscais.

No restaurante do STJ, os fiscais da saúde apreenderam alguns utensílios impróprios em suas condições de uso e solicitaram algumas reformas na área de manipulação de alimentos no prazo previsto de 15 dias. De acordo com os fiscais, se as irregularidades persistirem após o vencimento do prazo, poderá ocorrer interdição, multa e até fechamento do estabelecimento. O restaurante do Ministério da Agricultura foi o que apresentou as melhores condições.