

Procon e Saúde fazem fiscalização no comércio do Recanto das Emas

Tony Winston

O Procon, a Sunab e a Inspecção de Saúde de Taguatinga Sul passaram a manhã de ontem no Recanto das Emas, numa verdadeira maratona, realizando uma blitz nos estabelecimentos comerciais da satélite. Nas panificadoras, mercearias e açougues diversas irregularidades foram encontradas, desde validade dos produtos vencidos a má acondicionamento de alimentos perecíveis, e embalagens fora dos padrões. Mas, a maior gravidade encontrada foi a falta de documentação dos estabelecimentos. Nenhum comércio do Recanto das Emas possuía registro na Junta Comercial nem o Alvará de funcionamento, que é fornecido pela Administração da satélite.

A Panificadora Recanto das Emas, na Quadra 101, foi a primeira a ser autuada pela Sunab. Nessa panificadora, o Procon apreendeu creme de leite, biscoitos, macarrão e água sanitária por terem a data de validade vencida desde setembro de 1993. O óleo de soja e a ervilha também foram apreendidos por estarem com a embalagem amassada.

Segundo o fiscal da Sunab, Maximino Rodrigues, na panificadora Recanto das Emas faltava a exposição ao consumidor da Portaria nº 04/94 que estabelece o cumprimento da data de validade dos produtos, as indicações no rótulo, entre outras especificações. Também é exigência da Sunab o cumprimento da Portaria nº 01 que exige do proprietário do comércio a afixação em local visível do telefone 191 da Sunab. "Estamos autuando esta padaria por não cumprirem o que estabelece as portarias", salienta o fiscal.

Enquanto isso, os fiscais do Procon tratavam de apreender os produtos irregulares e os represen-



Os fiscais encontraram produtos com validade vencida e fora dos padrões de embalagem

tantes da Vigilância Sanitária faziam um trabalho educativo orientando o dono da padaria como deveria proceder e quais os cuidados para proteger os produtos da poeira e dos insetos. "Nosso trabalho é essencialmente educativo. Estamos orientando como deve ser feito a guarda dos produtos e as medidas de higiene e limpeza na manipulação dos alimentos", disse Francisco Gomes Marques, da Vigilância Sanitária.

Carne — No Shopping de Carne Ribeiro foi encontrado um pequeno estoque de carne moída dentro de um freezer com refrigeração precária. Frutas e legumes estragados conviviam perfeitamente entre objetos pessoais e não havia qualquer preocupação com o cumprimento das portarias da Sunab, especial-

mente o Artigo 25 parágrafo 1º e 2º da Portaria nº 04/94 que veda a venda de carnes com sebo ou pelancas. Também não estava afixada na parede — como estabelece a lei — o número do telefone da Sunab. O gerente do "Shopping de Carne Ribeiro", Carlos Augusto Ribeiro, informou que o açougue está funcionando a apenas quatro meses e que já está providenciando a documentação.

Na Panificadora e Mercado San outra apreensão. O Procon recolheu todo o estoque de arroz marca Manzi que estava com a validade vencida desde março de 94 e o mais grave: havia colado uma etiqueta por cima com validade a vencer em janeiro de 95. O dono do comércio Walter Vieira de Melo reclamou da Administração da satélite que não

se empenha em ajudar os comerciantes do Recanto das Emas.

No final da blitz, uma surpresa: a Panificadora Califórnia II funciona dentro das exigências de higiene e limpeza, mas como os outros comércios, não possuía alvará de funcionamento.

Unanimidade — Todos os donos de estabelecimentos foram unâimes em dizer que ainda não possuem documentos por causa de a satélite ser nova, que os estabelecimentos são recentes — o mais antigo é a Panificadora e Mercado San, com apenas um ano de existência — mas que já estão providenciando a documentação. A Panificadora Califórnia funciona a apenas 15 dias e as demais variam de 3 a 6 meses de funcionamento.