

Qualidade de alimentos: projeto sensibiliza empresários e orienta manipuladores

Food quality: program catches businessmen's attention and advises handlers

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa

Uma visita a cidades turísticas desperta a vontade de apreciar a culinária regional. Há quem sonhe com o empadão goiano, o pão de queijo de Minas, o vatapá baiano, o pato no tucupi do Pará, o camarão do litoral catarinense. Entretanto, se as condições de higiene do local onde se armazena e prepara o alimento não são satisfatórias e os procedimentos de manipulação se mostrem inadequados, o sonho pode se transformar em pesadelo.

Em Goiás, a Superintendência de Vigilância Sanitária e Ambiental (Svisa) percebeu que era preciso se dedicar mais à alimentação. Reclamações vindas de pólos turísticos, referentes a doenças de origem alimentar, levaram equipes da Svisa a fazer inspeções de rotina nesses municípios. O diagnóstico apontou que os estabelecimentos inspecionados não aplicavam as Boas Práticas de Fabricação (BPF) em seus processos produtivos, constituindo-se, assim, em potencial risco à saúde dos consumidores.

Para reverter isso, a partir da sensibilização dos proprietários de restaurantes sobre a importância de se ter uma alimentação segura, serviços de qualidade e hábitos de vida saudáveis, a Vigilância idealizou o Projeto de Implantação de Boas Práticas em Restaurantes Comerciais e Industriais das Cidades Turísticas. Uma ação realizada em parceria com a Superintendência de Políticas de Atenção Integral à Saúde, Agência Goiana de Turismo e Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae).

O projeto reúne, inicialmente, autoridades políticas, empresariais e os donos de restaurantes, bares, lanchonetes. É o momento de demonstrar a importância das Boas Práticas para garantir a qualidade do produto oferecido ao consumidor.

A etapa seguinte é a mais prática. São treinadas as pessoas que trabalham direta e indiretamente no preparo das refeições, divididas em duas equipes. A primeira, de responsáveis técnicos, recebe 30 horas de capacitação; a outra, composta por chefes de cozinha, cozinheiros, auxiliares de cozinha, quitandeiro, padeiros, balconistas, almoxarifes, responsáveis pela compra de alimentos, frequenta 16 horas de curso. Para a coordenadora do projeto, Maria Luiza Ferreira

de Medeiros, da Svisa, é fundamental o conhecimento das BPF por quem trabalha diretamente com a manipulação: "Além de garantir a qualidade, o correto procedimento mantém as características nutricionais dos alimentos".

As cidades selecionadas foram as que já têm o turismo consolidado: Caldas Novas, Pirenópolis, Alto Paraíso – distrito de São Jorge; Cidade de Goiás, Aragarças e Aruanã. A superintendente da Vigilância Sanitária e Ambiental de Goiás, Maria Cecília Martins Brito, diz que o projeto tem em sua essência o objetivo de valorizar ainda mais esses municípios, que todos os anos recebem milhares de turistas.

Para iniciar o projeto, foi escolhido o maior complexo hidrotermal do mundo: Caldas Novas. Em outubro de 2004 começaram os cursos, que capacitaram 350 pessoas. No início, a reação dos treinandos foi de desconfiança. "Quando chegamos, as pessoas achavam que íamos passar receitas de culinária. Diziam que o empadão era tradicional, explicavam que a pamonha era feita do mesmo jeito há anos...", conta Maria Luiza.

Depois de conhecer o projeto, o grupo se mostrou participativo e surpreendeu. Houve uma enriquecedora troca de informações. "Os trabalhadores contaram como era a manipulação dos alimentos, o processo de congelamento, levantaram dúvidas que foram respondidas na hora pelos instrutores. Foi bastante produtivo", diz a coordenadora.

Em Pirenópolis, cidade histórica que atrai turistas pelo casario colonial e cachoeiras, a presidente da associação comercial, Maria Rosa de Marchi, assistiu à palestra dirigida a autoridades e empresários. Sanitarista e proprietária de pousada, ela defende um trabalho constante de sensibilização de quem lida com alimentos, desenvolvido em parceria com as secretarias municipais de Saúde. "O uso da luva é capaz de impedir a transmissão de bactérias, mas se o trabalhador não se conscientizar da importância do uso, não adianta a luva estar ali, à disposição", argumenta. E vai além: "As autoridades precisam se envolver no projeto. Um estabelecimento que fornece refeição deve ser inspecionado sempre. E antes de obter o alvará de funcionamento, precisaria do alvará da vigilância sanitária", diz.