



ESTADO DE SERGIPE
PROCURADORIA GERAL DE JUSTIÇA
COORDENADORIA DE COMUNICAÇÃO
RECORTE DE JORNAIS

Correio de Sergipe • Aracaju
quarta-feira • 29 de outubro de 2014

Maioria das pizzarias funcionava sem licença

É o que aponta a Vigilância Sanitária de Aracaju quando fez as inspeções nos locais

A Vigilância Sanitária de Aracaju realizou entre os meses de agosto e setembro inspeções em 52 pizzarias da capital. Para surpresa dos fiscais, a grande maioria dos estabelecimentos não tinha licença sanitária

nem estrutura adequada para funcionar.

De acordo com a gerente de Alimentos da Vigilância Sanitária de Aracaju, Nazaré Aragão, foi dado um prazo de 30 dias para adequação. "Muitas pizzarias não tinham licença sanitária nem estrutura necessária. Voltamos em todas as 52 pizzarias e para as que não se adequaram e continuam funcionando irregularmente, já foi informado ao **Ministério Público Estadual (MPE)** que já há ações civis públicas voltadas para esses estabelecimentos. Inclusive, já tem audiências marcadas", informa.

Além das questões estruturais, problemas de manipulação de alimentos também estão presentes nas pizzarias de Aracaju. "Em todas, encontramos irregularidades. As mais comuns são a forma de armazenamento e manuseio de alimentos, higiene da cozinha e área comum aos clientes e funcionários ves-

tidos indevidamente. O ponto positivo é que muitos empresários nos procuraram para se adequar e ao retornar aos locais, observamos que houve a mudança de hábitos", comenta a gerente.

• Exigências

A cada inspeção, os agentes exigiram o cumprimento de normas de segurança, como o uso de equipamentos de proteção individual (luvas, toucas, avental), apresentação de licenças e alvarás emitidos pelo município, apresentação de funcionários devidamente uniformizados, cozinhas com devida limpeza, alimentos corretamente armazenados e etiquetados com exibição do prazo de validade. Os fiscais também observaram a adoção de cuidados necessários ao bem-estar do cliente, como manutenção de banheiros e prédios que devem possuir a devida estrutura e segurança.



**VIGILÂNCIA
SANITÁRIA
AFIRMA QUE APÓS
INSPEÇÃO, MUITOS
EMPRESÁRIOS
PROCURARAM ÓRGÃO
PARA SE ADEQUAR**