



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

Correio de Sergipe • Aracaju
terça-feira • 04 de novembro de 2014



■ **Euza Missano:** "a licença tem que ficar em um local em que o consumidor possa ver o documento e a população deve ficar atenta a isso"

De 54 pizzarias fiscalizadas, apenas cinco estão aptas a funcionar

Estabelecimentos têm prazos para adequações. Caso não sejam cumpridos, podem ser fechados pela Vigilância Sanitária

Juliana Moura

A Promotoria da Defesa do Consumidor do Ministério Público Estadual (MPE), tendo à frente a promotora **Euza Missano**, realizou na manhã de ontem, 3, uma audiência para cobrar dos proprietários de pizzarias, padarias e buffets da capital a regularização da licença sanitária dos estabelecimentos comerciais e a adequação sanitária daqueles que apresentaram irregularidades, como, por exemplo, cozinhas sem higie-

nização e má manipulação dos alimentos, durante fiscalizações realizadas pela Vigilância Sanitária do Município. A promotoria estabeleceu prazos de 30 e 60 dias para as adequações, porém, caso não seja cumprido, o estabelecimento pode ser até interdito.

Segundo a promotora, o MPE, junto com a Vigilância, iniciou um trabalho referente à questão da segurança alimentar para garantir de forma preventiva a saúde do consumidor. E ela conta também que algumas pizzarias apresentaram graves irregularidades e estas terão que fazer as adequações imediatamente.

da Vigilância Sanitária do Município, Avio Britto, das 54 fiscalizadas, apenas cinco estão aptas para funcionar.

“Encontramos muita coisa errada nas pizzarias. Constatamos cozinhas sem higienização, sem condições de manipulação dos alimentos, esgoto a céu aberto e alimentos sem refrigeração. Apenas no primeiro dia de inspeção, apreendemos 30 panelas que estavam sem condições de uso. Todas receberam prazos para se adequar, mas quem descumprir poderá ser interdito”, diz.

• Documentação

“A Vigilância fez fiscalizações

em vários estabelecimentos e encaminhou relatórios ao MPE. Chamamos os proprietários porque alguns buffets não têm licença sanitária, o que é obrigatório para o funcionamento, e inclusive o documento tem que estar fixado em um local de fácil visualização, e outros estabelecimentos, como as pizzarias, além de não terem a licença, apresentaram irregularidades sanitárias que precisam ser corrigidas imediatamente. Estabelecemos prazos para a regularização do documento e para as adequações, mas quem não cumprir poderá ter o seu estabelecimento comer-

“

Vigilância fez fiscalizações e levou relatórios ao MPE”

Euza Missano |

Promotora de Justiça

Para se ter uma ideia da situação das pizzarias de Aracaju, estabelecimentos onde foram encontradas mais irregularidades, segundo o coordenador

cial interdito. Precisamos garantir a saúde do consumidor”, revela Euza Missano.

Ainda de acordo com ela, o consumidor precisa ficar atento à questão da licença sanitária nos estabelecimentos comerciais em que há manipulação de alimentos. “A licença tem que ficar em um local em que o consumidor possa ver o documento e a população deve ficar atenta a isso. O MPE tem cobrado a documentação dos estabelecimentos comerciais e já fizemos esse trabalho nas lanchonetes do shopping e agora estamos na parte de pizzarias, padarias e buffets”, afirma.