Em grande número de estabelecimentos

N. 20/1/84

Más condições higiénicas ameaçam saúde pública

— conclui inquérito do Ministério da Saúde

por Leandro Paul

Um inquérito elaborado pelo Laboratório de Higiene de Alimentos e Água, do Ministério da Saúde, permitiu concluir que um grande número de estabelecimentos, entre os quais restaurantes, snack-bares, pensões, hotéis, padarias, pastelarias e outras, têm actualmente deficientes condições de higiene para a manipulação e confecção de alimentos. Uma das conclusões mais importantes do inquérito afirma que na maior parte dos estabelecimentos, o objectivo número um é obtenção do lucro sem atender à qualidade nem respeitar as disposições legais.

O director do Laboratório de Higiene de Alimentos e Água, dr. Enrico Casadei, considerou **muito pouco satisfatória esta situação irregular que prevalece actualmente na maioria dos estabelecimentos públicos na Cidade de Maputo**, que vai desde a falta de condições mínimas para a confecção de alimentos até ao facto de nos estabelecimentos inspeccionados, 33 por cento dos trabalhadores não possuirem Boletim de Sanidade, com maior incidência em padarias.

— Tendo em conta que a obrigatoriedade do Boletim de Sanidade foi objecto de várias portarias desde o período colonial e foi reconsiderada, de acordo com a política do País, como condição importante para a defesa e protecção da Saúde Pública, o facto de um terço dos trabalhadores controlados não estarem em situação legal, revela que não há aplicação correcta da legislação em vigor, que prevê a suspensão das funções do trabalhador. Sem Boletim de Sanidade válido, o trabalhador nestas condições representa sobretudo um risco de transmissão de doenças através dos alimentos manipulados — refere uma das conclusões do inquérito orientado pela Secção de Higiene de Alimentos e Água do Ministério da Saúde, e feita por estudantes do Curso de Agentes de Medicina Preventiva e Saneamento do Meio Ambiente, do Instituto de Ciências de Saúde de Maputo.

Estas conclusões revestem-se de particular importância visto que o inquérito elaborado em Dezembro último, precedeu em apenas alguns dias os casos de intoxicação alimentar ocorridos em alguns locais de Maputo, entre os quais num restaurante, nas festas do Fim-do-Ano.

Numa classificação geral feita após os controlos em estabelecimentos dos bairros Maxaquene, Malhangalene, Central, Alto Maé e Polana-Cimento, **concluiu-se que se encontram carências de vária ordem em 56 por cento dos estabelecimentos, considerados, assim, «deficientes e muito deficientes».**

Pode sublinhar-se que **46 por cento dos restaurantes, snack-bares e pastelarias se consideram em bom ou razoável estado higiénico, e que no sector hoteleiro e padarias a situação é grave, visto que em cerca de 80 por cento dos locais se registam marcadas carências.**

Verificou-se que a situação nas padarias controladas assume um carácter de particular importância, tanto pelo aspecto de protecção ao consumidor, como por ser indicador do desleixo e desorganização existentes neste tipo de estabelecimentos e que se reflecte na má qualidade do pão produzido.

Em relação à obrigatoriedade de todos os estabelecimentos alimentares possuirem um documento comprovativo da autorização sanitária, observou-se que seis meses após o prazo estabelecido, somente quatro por cento dos locais inspeccionados dispõem do mesmo, por se tratar de restaurantes e pastelarias que iniciaram recentemente o seu funcionamento.

Os proprietários ou os responsáveis que exploram os restantes estabelecimentos que não possuem o referido documento, mostram não estar sensibilizados para a aquisição desta autorização e não estão a ser aplicadas as respectivas sanções, de acordo com os Decretos publicados.

— Uma das formas de prevenir a propagação de doenças é a eliminação correcta de lixos. Observa-se que num grande número dos estabelecimentos o sistema de remoção de lixos é insatisfatório — diz, a dado passo, uma das conclusões do inquérito.

— É também preocupante o problema da disponibilidade de água, pois apenas 30 por cento dos estabelecimentos possui depósitos de água.

O inquérito elaborado serviu para averiguar a situação existente na fase actual nos estabelecimentos da Cidade de Maputo, uma zona urbana, um ano após a entrada em vigor da Lei 8/82 dos Crimes contra a Saúde Pública e do Decreto 12/82, que regulam e controlam a higiene das actividades de produção, distribuição e venda de produtos alimentares, para melhorar a sua qualidade no consumo e exportação.

Segundo a informação dada pelo dr. Enrico Casadei, todas estas irregularidades, associadas a problemas de higiene do pessoal, falta de fardamento asseado, condições higiénicas dos sanitários e dos estabelecimentos em geral, são factores de risco para a saúde do consumidor.

Origens da intoxicação no "Mini-Golfe"

A análise feita pelo Laboratório de Higiene de Alimentos e Água do Ministério da Saúde detectou uma presença de elevado número de coliformes fecais nos restos de alimentos recolhidos no restaurante «Mini-Golfe», em Maputo, onde ocorreram casos de intoxicação alimentar nas festas do Fim-do-Ano.

Coliformes são microrganismos presentes nos intenstinos humanos ou animais e que são indicadores de contaminação fecal. Esta contaminação pode ser originada por trabalhadores que mexem em alimentos. em péssimas condições higiénicas, após uso de sanitários, transmissão de contaminação por insectos ou vectores como as moscas, utilização de água não potável, ou por condições higiénicas do ambiente de trabalho (nas panelas, presença de lixo, etc.) — segundo explicações do dr. Enrico Casadei.

Na análise foram detectados patogénicos (microrganismos causadores de doenças como diarreias, gastroenterites) causadores de intoxicação alimentar, tais como «Staphylococous aureus», enterotoxigêhicos e «Escherichia coli».