

INSELSPERGER, Johnny. Selo vai atestar qualidade de restaurantes: lançada ontem, certificação é opcional e só será concedida aos estabelecimentos que atenderem normas higiênicas e sanitárias. Correio Popular, Campinas, 01 out. 2002.

JOHNNY INSELSPERGER
Da Agência Anhangüera
johnny@rac.com.br

O consumidor campineiro está ganhando mais segurança na qualidade dos alimentos consumidos em restaurantes. Ontem, ocorreu o lançamento do Selo de Qualidade Alimentar, que vai ser fornecido em conjunto pela Secretaria Municipal de Saúde; Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares; Centrais de Abastecimento S.A. (Ceaas), e Grupo de Desenvolvimento Rural Sustentável e Segurança Alimentar (GRD). O selo servirá para atestar os estabelecimentos que trabalham com comida pronta e atendam as exigências e normas higiênico-sanitárias. Os três primeiros estabelecimentos fizeram a adesão ao programa ontem, durante o lançamento.

Como a adesão não é obrigatória, o proprietário que tiver interesse em adquirir o certificado deverá procurar os órgãos responsáveis. Com isso, o objetivo é melhorar a qualidade dos alimentos fornecidos no Município, através da orientação dos comerciantes sobre as exigências legais, melhorando até a competitividade dos restaurantes, pois poderá ser usado como ferramenta de marketing.

"Acreditamos na transpa-

rência do trabalho junto ao cliente e o selo vem dar mais uma garantia dessa transparência. O público campineiro é muito exigente no atendimento, qualidade dos pratos e ambiente da casa. O selo vai ser um bom marketing, pois vai nos distinguir das outras casas, porque oferece uma tranquilidade maior", destaca Gilson Gomes de Oliveira, proprietário do restaurante Outback do shopping Iguatemi, que foi o primeiro a assinar a adesão ao programa.

Campanha já começa com três adesões confirmadas

O projeto do selo teve início há um ano e, neste período, os onze restaurantes e lanchonetes da Ceaas serviram de laboratório. Apenas dois foram capacitados para fazer parte do programa e, posteriormente, receberam o selo. Ontem um deles confirmou sua adesão, o Paro Paro. O outro estabelecimento que aderiu ao programa foi o Eden Bar.

"A relação entre proprietário e fiscal é muito tensa. Com o selo, a iniciativa de adequação é do proprietário do estabelecimento. Na Ceaas, percebemos que, na média, ocorreu uma melhora de 50% na higiene, ambiente e também na qualidade dos alimentos", afirma Antonio Oswaldo Storel, secretário executivo GRD.

Para adquirir o selo, o comerciante deverá procurar o sindicato e aderir ao progra-

ma. Ele receberá uma cartilha e orientações de um técnico sobre as adequações que serão necessárias, além de orientar sobre cursos de qualificação profissional. Em uma segunda etapa, o comerciante receberá a visita de um técnico da Ceaas para fazer a avaliação do parecer do sindicato e indicar outros ajustes que sejam necessários. Por fim, a Vigilância Sanitária fará a última vistoria para emitir o selo, que será assinado pelos três órgãos e terá validade de um ano.

"Isto não significa que o estabelecimento não passará

por fiscalizações e, se for encontrada alguma irregularidade, o restaurante irá perder o selo e terá que fazer todo processo novamente para readquiri-lo. A cidade é grande e é muito difícil fiscalizar tudo. Com o trabalho educativo, tudo vai melhorar", acredita Storel, que lembra que, após aderir ao programa, o comerciante deverá levar de um a três meses para conquistar o selo, dependendo das adequações necessárias.

Para a coordenadora da Vigilância Sanitária e Saúde Ambiental, Salma Balista, existe muita desinformação do

que deve ser feito nos restaurantes e a proposta do selo é oferecer a possibilidade de proporcionar informações ao proprietário, que ainda poderá usar o selo como um instrumento de publicidade que o consumidor identifique. Salma destaca que o sucesso do programa está apoiado em três pilares: o interesse do proprietário; o trabalho educativo prévio, aumentando a capacidade da fiscalização onde é necessária, e os benefícios ao consumidor, que terá uma ferramenta para valorizar os locais onde se alimenta.



Lançamento do selo, ontem: garantia para o consumidor e marketing para restaurantes