

# Não morra pela boca

**Consumidor deve verificar data de validade e estado de conservação de embalagens de alimentos em supermercados e feiras**

Preservar a saúde e garantir a higiene dos produtos consumidos pela população. Este é o objetivo da Vigilância Sanitária Estadual, que atua em conjunto com órgãos municipais, federais e de outras unidades da União. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), as intoxicações causadas por alimentos são responsáveis por 1,5 bilhão de casos de diarreia e por três milhões de mortes em crianças menores de cinco anos no mundo.

Ao comprar os produtos em supermercados, mercearias e feiras o consumidor deve verificar informações do rótulo, data de validade, estado de conservação da embalagem, data de fabricação, instruções de preparo e modo de conservação. Os riscos à saúde são físicos (ingestão de pelos, pedaços de vidro e plástico), químicos (resíduos de substâncias tóxicas) e biológicos (contaminação com vírus, bactérias e parasitas).

A ingestão de comida contaminada pode provocar mal-estar, dores de estômago, diarreia e vômito. E causar doenças como verminoses, hepatites e o botulismo alimentar, mal que compromete o sistema nervoso central e pode levar à morte se não for tratado a

tempo. É provocado pela bactéria *Clostridium botulinum* que vive no solo e em alimentos contaminados e mal conservados.

**Perigo invisível** - Segundo Ana Virgínia Figueiredo, gerente de inspeção e controle de riscos de alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), o risco de contaminação existe porque nem sempre os agentes causadores de doenças alteram características como cor, sabor e textura dos alimentos. "Não é muito fácil perceber se há algo errado", alerta.

Ela conta que desde o ano 2000, o Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos inspeciona itens específicos que vão para a mesa dos clientes. E coloca o consumidor como principal agente fiscalizador. "Ele pode fazer denúncias pelo telefone 0800 61 1997 ou diretamente ao órgão de vigilância sanitária mais próximo de sua localidade".

Os itens analisados são cafés, congelados, doces, especiarias e temperos, massas, água mineral, água purificada adicionada de sais, biscoitos com recheio, farinha de mandioca, leite em pó, leite,

palmito em conserva, produtos de coco, polpa de frutas e sal.

## Legislação -

A responsabilidade pela garantia da qualidade dos alimentos é do poder público e dos fabricantes. A Lei 6.437, de agosto de 1977, dispõe sobre as penalidades para os fabricantes e comerciantes que não cumprirem as normas. Classifica as infrações sanitárias em três níveis: leves, graves (quando é verificada alguma circunstância agravante) e gravíssimas (quando se percebe a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes).

"Se não respeitar a legislação sanitária, o estabelecimento comercial fica sujeito às penalidades. Elas incluem advertências, multas e até a interdição do estabelecimento", diz Ana Virgínia. "Em casos especiais, considerados de grave risco à saúde pública, a Anvisa atua diretamente", observa.

**Rogério Silveira**

Agência de Notícias Imprensa Oficial



# Projeto visa à melhoria da alfabetização de crianças



Muitos recursos para lidar com as dificuldades de alfabetização das crianças

Crianças de escolas públicas com dificuldades de alfabetização são assistidas pelo projeto Ler com Prazer, promovido pela Secretaria de Estado da Educação, em parceria com a Associação George Mark Klabin de Assistência e a União Brasileiro-Israelita do Bem-Estar. O piloto do projeto está sendo executado em escolas da zona Sul de São Paulo, com a participação de cerca de 480 crianças.

Em fevereiro, 12 educadoras (seis

aposentadas e seis estagiárias) foram capacitadas, pela pedagoga Lena Bartman, para trabalhar com crianças das escolas, divididas em séries: 2º, 3º, 4º regular e 4º de recuperação de ciclo. As professoras foram orientadas a criar espaço diferenciado, utilizando vários materiais de alfabetização, como livros infantis, manuais de brinquedos, letras de música, gibis e rótulos de doces.

Cada educadora recebeu um kit com 18 livros infantis doados pelas editoras

Ática, Scipione e Cosac & Naify. "A criatividade e o comprometimento das educadoras são dignos de registro. No curso de 45 horas/aula, elas receberam instrumental para potencializar recursos próprios, a fim de lidar com as dificuldades de alfabetização de seus alunos", afirma a idealizadora do projeto, escritora Mirna Pinsky. "Cada uma, valendo-se de experiências pessoais com cultura e educação, vem criando caminhos surpreendentes para ajudar as crianças."

A metodologia é aplicada com letras móveis. Os alunos ouvem uma história, lida por um deles, e a educadora faz várias sugestões, mas evitando "mostrar o certo" e deixando que as crianças leiam com seus próprios recursos e escrevam os sons e sílabas nos quais antes tropeçavam. O acompanhamento da orientadora e encontros semanais das professoras têm, também, o objetivo de avaliar os avanços e resultados do projeto.