

1/3 dos hot dogs vendidos em ruas de SP é reprovado por fiscalização

RICARDO WESTIN
DE SÃO PAULO

Providencial na hora da fome e da pressa, aquele cachorro-quente da esquina pode fazer mal à saúde. E não é só pela pobreza nutricional.

Uma fiscalização em vans e trailers que vendem cachorros-quentes na cidade de São Paulo mostra que, dos 30 pontos visitados, em dez as salsichas continham bactérias que provocam diarreia.

Foram encontrados coliformes fecais e outros três tipos de micro-organismos em nível suficiente para levar a infecções alimentares. Essas bactérias indicam que os alimentos foram preparados sem higiene.

Os cachorros-quentes foram recolhidos entre janeiro e março, em diferentes bairros, por fiscais sanitários da prefeitura e pesquisadores da entidade de defesa do consumidor ProTeste.

O resultado da fiscalização chama a atenção porque o cachorro-quente é a única comida com venda liberada nas ruas de São Paulo. O acarajé e o yakisoba, por exemplo, estão proibidos.

Em contrapartida, os vendedores de cachorro-quente autorizados precisam seguir normas de higiene. A prefeitura diz que realiza fiscalizações "diariamente". Há 434 vendedores cadastrados em São Paulo -- sem contar os clandestinos.

SALSICHA FERVIDA

A diarreia costuma durar não mais que um dia. Entretanto, há casos em que o doente precisa ser internado.

"O ideal seria que as pessoas não consumissem cachorro-quente de rua. Na prática, sabemos que é impossível, porque são baratos e estão em toda esquina", afirma a nutricionista Manuela Dias, da ProTeste.

Segundo ela, sendo inevitável o consumo, as pessoas devem observar antes a higiene do local e do vendedor.

O infectologista Carlos Magno Fortaleza, ex-diretor do Centro de Vigilância Epidemiológica do Estado, concorda: "Não adianta olhar só o cachorro-quente. Em muitos surtos de diarreia, o alimento não tinha cheiro, aspecto ou sabor estranho".

Nem mesmo o fato de a salsicha ser fervida garante um alimento livre de micro-organismos. O estafilococo, por exemplo, é morto quando se ferve a água. Assim que morre, porém, libera uma toxina que provoca diarreia.

Essa bactéria é encontrada na pele humana. Portanto, o cuidado necessário é a lavagem constante das mãos. A prefeitura diz que convocará os vendedores para cursos de preparo de alimentos.