

Revista

SECRETARIA MUNICIPAL DE
Abastecimento

SEMAB

Ano 1 - nº 1
Outubro/2001



Mercado Municipal

*Participação nos Projetos Sociais
e futuro pólo gastronômico e
cultural de São Paulo*



16 de outubro

Dia mundial
da alimentação

GOVERNO DA RECONSTRUÇÃO

POR UMA SÃO PAULO SEM FOME

Boa Alimentação é Qualidade de Vida

*A SÃO BRAZ S/A há 50 anos vem
contribuindo com esse conceito e,
no Dia Mundial da Alimentação,
compartilha do sucesso do projeto
"São Paulo sem fome"*



Gold Flakes É merenda que alimenta!

Complementa as
necessidades calóricas
diárias dos estudantes

Gold Flakes deixa a alimentação
escolar mais divertida e nutritiva

GOLD FLAKES

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 30 g

Quantidade por porção	% VD ^(*)
Valor calórico	380 kcal / 2.500 kcal
Carboidratos	90 g / 375 g
Proteínas	5 g / 30 g
Gorduras Totais	0 g / 80 g
Gorduras Saturadas	0 g / 25 g
Colesterol	15 mg / 300 mg
Fibra Alimentar	0 g / 30 g
Calcio	85 mg / 800 mg
Ferro	8 mg / 14 mg
Sódio	252 mg / 2.400 mg
Zinco	7,5 mg / 15 mg
Vitamina A	640 mcg / 800 mcg
Vitamina B1	1,1 mg / 1,4 mg
Vitamina B2	1,3 mg / 1,6 mg
Vitamina B6	1,8 mg / 2 mg
Vitamina B12	0,8 mcg / 1 mcg
Vitamina C	50 mg / 60 mg
Niacina	14 mg / 18 mg
Ácido Fólico	160 mcg / 200 mcg

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.500 calorias.

INGREDIENTES: Milho, açúcar, sal, extrato de malte, vitaminas e minerais.

CONTÉM GLÚTEN

Sugestão de Preparo:
Adicionar 30g (01 xícara) de Gold Flakes em 120ml de leite ou leiteur (frio ou gelado).

SAC
TEL: 0800 88777

SÃO BRAZ
produtos de qualidade

© MARCA REGISTRADA DA SÃO BRAZ S/A
IND. E COM. DE ALIMENTOS
R. 230 Km 13,2 - Cabedelo - Paraíba
C.A.P.A. Nº 08.811.220/001-003
REG. Nº 18.518 - Nº 4.000.015.001-6
INDÚSTRIA BRASILEIRA



Br 230 Km 13,2 - Cabedelo - Paraíba - Tel: (83) 216 4700

ÍNDICE



Combater a fome para reduzir a pobreza

6



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

12

16

São Paulo sem fome



A SAÚDE BATE NA HORTA

22

26

**Vegetais sem agrotóxicos
Qualidade de Vida
para todos**



Vigilância Sanitária
A certeza de alimentos confiáveis

28

Editorial

A

celebração do Dia Mundial de Alimentação (16 de outubro) é momento bem a caráter para a Secretaria Municipal de Abastecimento (SEMAB) apresentar um relato do seu trabalho nos primeiros nove meses do Governo da Reconstrução de São Paulo, em especial a atuação pela erradicação da fome na cidade.

Ao lado das nossas atribuições, como a alimentação escolar, administração e gestão de 15 mercados municipais, 24 sacolões e 150 feiras livres diárias, além da fiscalização de todo gênero alimentício comercializado no varejo em cerca de 70 mil estabelecimentos, envolvendo bares, restaurantes, quitandas, grandes redes de supermercados e outros comércios que manipulam alimentos, ainda inovamos com a criação da Coordenadoria de Projetos Sociais.

A partir dessa iniciativa, com o Projeto São Paulo Sem Fome desenvolvemos os Programas AlimentAÇÃO e Desperdício Zero. O primeiro dá conta da implantação do maior banco de alimentos do Brasil, cujo propósito é a captação de alimentos doados para repassar a entidades sociais que atenderão a população carente. Já o Desperdício Zero, sob coordenação de uma equipe de profissionais qualificados da SEMAB, orienta o aproveitamento de produtos hortifrutis em mercados e sacolões; aqueles não mais apropriados para a venda mas em plenas condições para consumo.

Na alimentação escolar, temos orgulho em apresentar como saldo de trabalho o fornecimento de refeições em praticamente 100% da rede municipal de ensino (EMEI's e EMEF's) e creches. Cerca de 1,1 milhão de crianças, hoje, têm almoço e jantar, que substituíram a simples merenda. O esforço é grande, mas vale a pena, se considerarmos que com esta iniciativa os indicadores apontam melhor aproveitamento e maior índice de frequência dos alunos nas aulas.

Com nosso Projeto São Paulo Sem Fome, através dos programas Desperdício Zero e AlimentAÇÃO, vamos desencadear um dos maiores movimentos de solidariedade nessa cidade. Ousamos em colocar o abastecimento alimentar além da esfera da administração e gestão de equipamentos (mercados, feiras, sacolões), fiscalização de estabelecimentos e fornecimento da alimentação escolar. Buscamos a inclusão social também no âmbito alimentar para que, num futuro bem próximo, a fome seja coisa do passado em nossa cidade.

Jilmar Tatto

Secretário Municipal de Abastecimento

Apresentação

O Dia Mundial da Alimentação, comemorado em 16 de outubro, é uma oportunidade para avaliar as ações de combate à fome no país. De acordo com a linha de pobreza adotada pelo Banco Mundial, há 44 milhões de pessoas no Brasil com renda per capita de um dólar por dia. Na região metropolitana de São Paulo, segundo o IBGE, pelo menos 263 mil pessoas não têm renda suficiente para comer, conforme os padrões internacionais.

Paradoxalmente, o Brasil destaca-se pela capacidade produtiva e pela abundância de recursos. As causas da fome estão associadas à má distribuição de renda, e não à falta de recursos. De acordo com estudos no ramo, o país tem capacidade para suprimir a fome da população há pelo menos 50 anos. Esta constatação, já corrente para as entidades que se dedicam à causa, coloca em primeiro plano a necessidade de políticas públicas voltadas para a distribuição de alimentos.

Este ano, o lema do Dia Mundial da Alimentação traz embutida uma estratégia de ação: Combater a Fome para Reduzir a Pobreza. A prefeitura de São Paulo tem partido deste pressuposto para o desenvolvimento das suas políticas de inclusão social. A garantia à alimentação está na base dos programas sociais da nova administração.

Uma das primeiras medidas do novo governo foi introduzir a oferta de almoço e jantar nas escolas de educação infantil e ensino fundamental. Hoje, 98% dessas escolas são abastecidas com três refeições diárias, o que não ocorria antes. Esta mudança evita a subnutrição entre as crianças e assegura condições mínimas de saúde às gerações futuras.


Por meio da Secretaria do Abastecimento, estão sendo desenvolvidos dois programas voltados para a erradicação da fome nas parcelas mais pobres da população: o Banco de Alimentos e o Desperdício Zero. Ambos visam repassar a entidades sociais e associações de bairro doações da rede varejista e produtos recolhidos (com qualidade garantida) em mercados, feiras e sacolões da cidade.

Ao longo da administração, serão iniciados programas semelhantes, cujos efeitos prático e educativo venham reverter o círculo vicioso da pobreza. A prefeitura adaptou o lema do Dia Mundial da Alimentação para um mote próprio: São Paulo Sem Fome. A filosofia de ação, no entanto, é a mesma.

Marta Suplicy

Prefeita da Cidade de São Paulo

COMBATER A FOME PARA REDUZIR A POBREZA

 São 500 anos de fome no Brasil. Ela veio para cá com as caravelas, num projeto de colonização voltado a atender as necessidades da metrópole, e não as da população local. Passaram fome os índios, depois os escravos negros, os colonos e parceiros, os pequenos agricultores. Hoje, os herdeiros deste processo contínuo de exclusão são os subempregados e desempregados, os despossuídos que vivem nas periferias das pequenas, médias e grandes cidades.

No Brasil, há 44 milhões de muito pobres, com renda per capita de um dólar por dia, de acordo com a linha de pobreza adotada pelo Banco Mundial. A gravidade da situação torna o **Dia Mundial da Alimentação** um evento da maior importância, uma oportunidade para reflexão e ação, como parte da batalha para garantir alimentos de qualidade e em quantidade suficiente para todos os cidadãos.

O **Dia Mundial da Alimentação** foi estabelecido na vigésima sessão da Conferência da FAO (Fundação da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação), em novembro de 1979. A data - 16 de outubro - foi escolhida por ser o aniversário da fundação da FAO, ocorrida em 1945, em Quebec, Canadá.

Hoje ela é lembrada em mais de 150 países, com a finalidade de debater a segurança alimentar, buscar soluções para o problema da fome no mundo e fortalecer as ações de solidariedade no combate à desnutrição, nacional e internacionalmente.

A cada ano um tema específico é definido, em torno do qual se articulam as iniciativas. **Combater a fome para reduzir**



a **pobreza** é o tema de 2001 para o Dia Mundial da Alimentação. O tema deste ano encerra a idéia de que a fome é a manifestação mais crítica da pobreza, de modo que reduzi-la é o primeiro passo para eliminá-la e assegurar que haja alimentos para todos. Em torno de 800 milhões de homens, mulheres e crianças (quase 1/6 da humanidade) sofrem fome crônica.

**A COMEMORAÇÃO DO
DIA MUNDIAL DA
ALIMENTAÇÃO É UMA
OPORTUNIDADE PARA
REFLEXÃO E AÇÃO**

As pessoas que passam fome ficam condenadas a uma pobreza interminável e à impotência. Os danos produzidos pela desnutrição crônica se iniciam na infância e continuam por toda a vida. Gerações física e mentalmente frágeis estão destinadas a perpetuar o ciclo da privação.

Desgraçadamente, a maior parte das estratégias para reduzir a



pobreza não ataca especificamente o problema da fome. Os responsáveis por elaborar as políticas supuseram durante muito tempo que, com o crescimento da economia, os benefícios chegariam até as pessoas que passam fome. O resultado tem sido uma concentração de renda ainda mais perversa.

No Brasil e no mundo, as diversas entidades preocupadas com a questão da fome chegaram à conclusão de que sua causa não é a falta de comida, mas sim a distribuição injusta de renda e a pobreza. Estudos técnicos revelam que há 50 anos o Brasil tem capacidade de produzir alimentos em quantidade e qualidade para garantir a alimentação adequada de toda a população.

A fome é causa de enfermidade e morte, arrebatando às pessoas seu potencial de trabalho e atrofiando a capacidade de aprender das crianças. Também impede a paz e a prosperidade dos países e prende as pessoas em um círculo vicioso de má nutrição, falta de saúde, se

transmite de uma geração a outra. Sobretudo, a fome viola o direito humano mais fundamental: o direito à alimentação.

Ações emergenciais, por importantes que sejam para reduzir o sofrimento imediato de parcelas importantes da população, isoladamente não resolverão o problema da fome e da miséria. Mas os famintos não podem esperar pelas mudanças estruturais que se fazem necessárias. Morrerão antes disto, especialmente as crianças.

Segundo o IBGE, só na região metropolitana de São Paulo, são "263 mil pessoas - sem contar





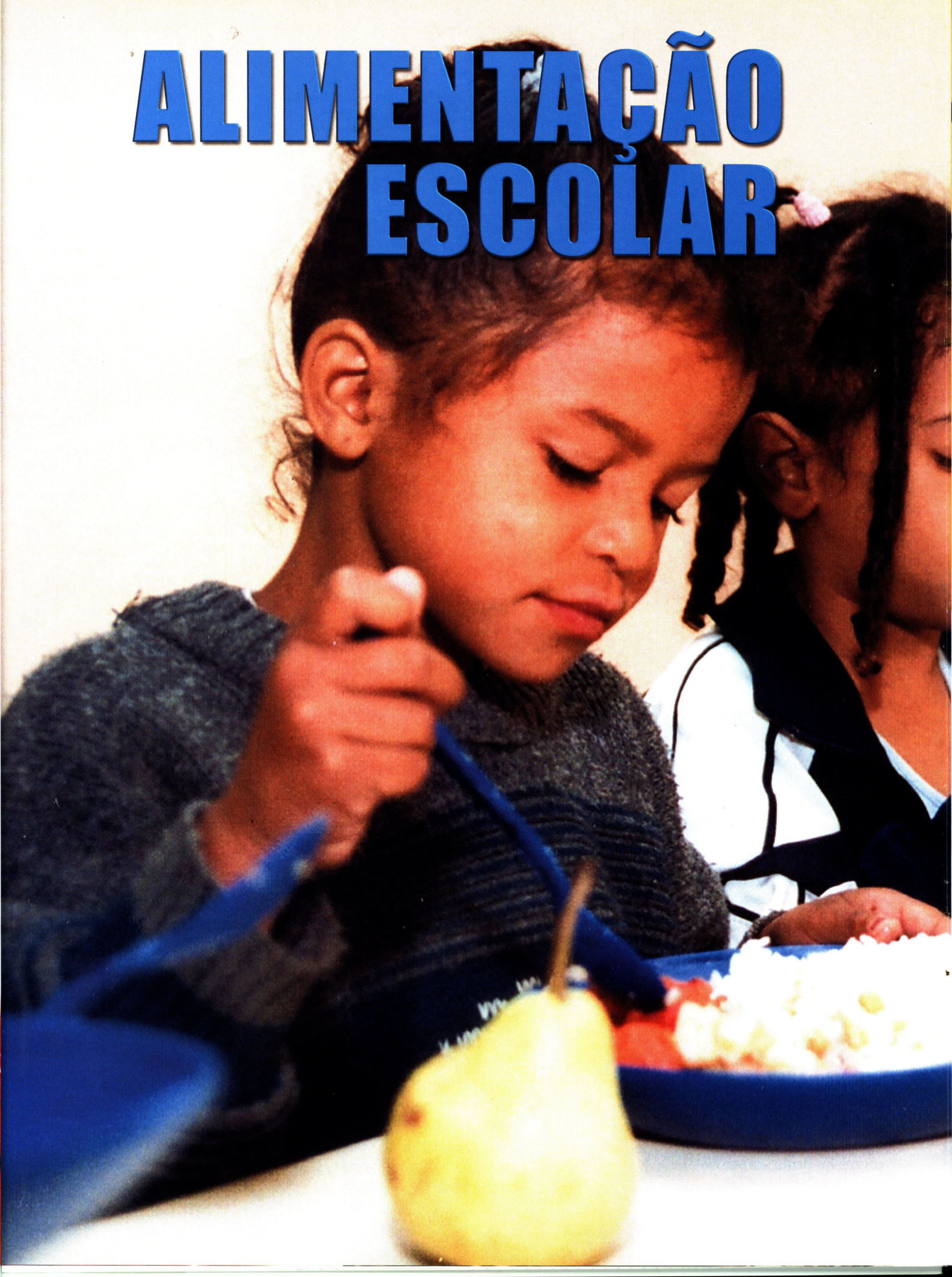
crianças fora da escola e idosos – que não têm renda suficiente para comer, segundo padrões internacionais” (Folha de São Paulo, 23.9.2001). Para enfrentar esse quadro extremamente crítico, a Prefeitura de São Paulo, através da Secretaria de Abastecimento, desenvolve programas voltados à rede escolar pública (refeições completas dentro da escola) e à parcela mais pobre da população

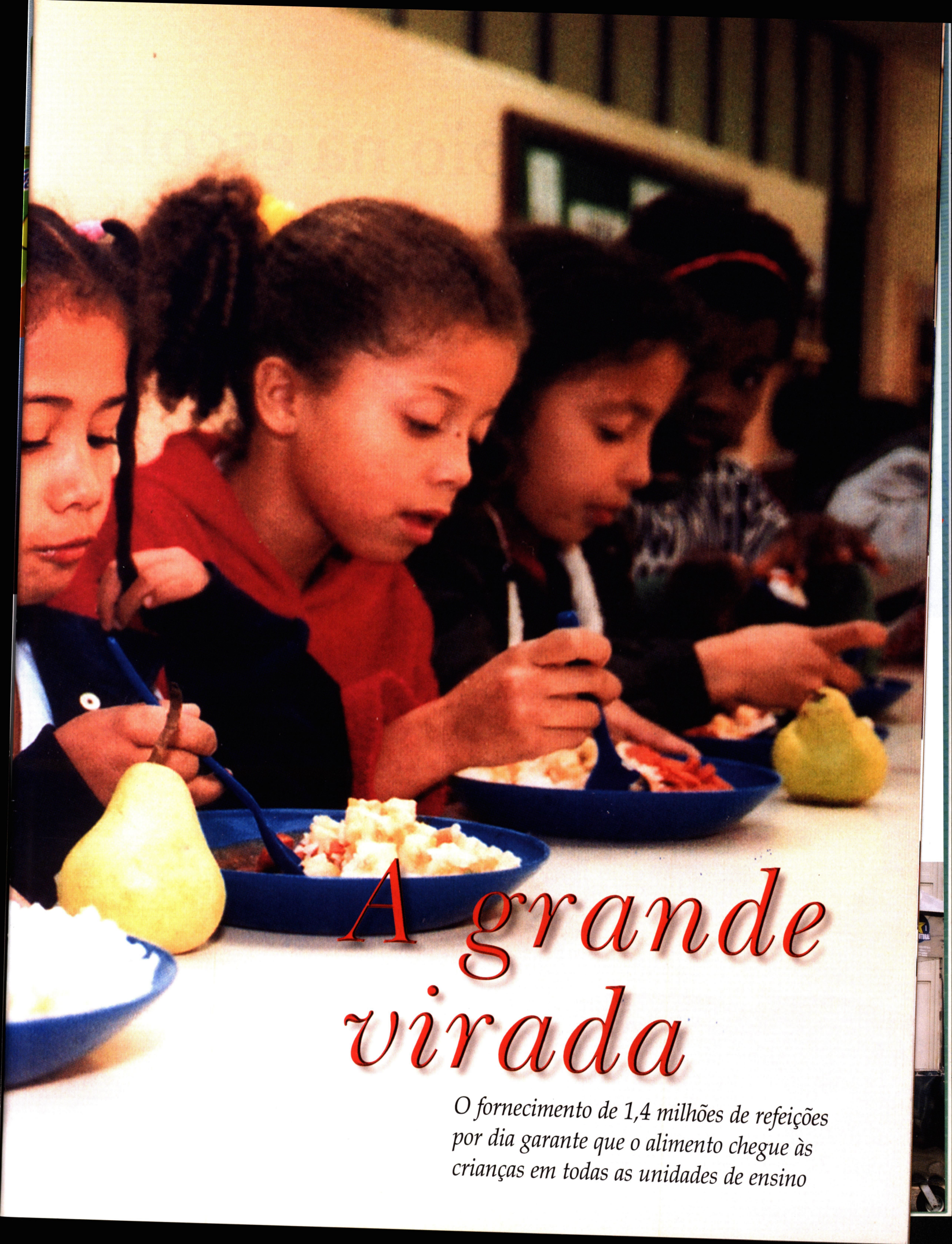
com o Projeto São Paulo Sem Fome através dos programas: Desperdício Zero, AlimentAÇÃO e Banco de Alimentos.

Estas iniciativas do Governo da reconstrução de São Paulo buscam parcerias com a comunidade local, no sentido de descobrir soluções adequadas para alcançar nossa meta: São Paulo sem fome. É a cidadania paulistana assumindo o controle sobre sua vida. ■

■ O Brasil tem a capacidade de produzir alimentos em quantidade e qualidade para garantir a alimentação adequada de toda sua população

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR





A grande virada

O fornecimento de 1,4 milhões de refeições por dia garante que o alimento chegue às crianças em todas as unidades de ensino

Novo cardápio na escola

A alimentação escolar que chega às 874 EMEIs e EMEFs e 720 creches é entregue por cerca de 100 caminhões de 6 a 8 toneladas, 40 caminhões de 3,5 a 4,5 toneladas e 90 kombis.

São distribuídos, diariamente congelados (carne bovina, frango, peixe, salsicha, almôndegas de carne e frango), os hortifrutigranjeiros (tubérculos, mandioca, inhame), frutas (pêra, maçã, melancia, mamão, banana prata, banana maçã, tangerina), feijão (com qualidade tipo 1), leite, misturas lácteas, margarina, óleo, extrato de tomate, temperos (alho e cebola). "São todos produtos naturais, enfim, tudo aquilo que hoje faz parte da cesta básica de uma dona-de-casa, que a criança come na própria casa", afirma Ademir José Pereira, diretor do Departamento de Alimentação e Suprimentos da SEMAB. "Nós evitamos comprar produtos formulados ou industrializados, como os temperos prontos. Distribuímos em torno de 1,6 milhões de quilos de leite por mês."

O quartel-general dessa distribuição é um armazém para três mil toneladas de alimentos. Seu sistema de higienização é muito eficaz, acompanhado pela fiscalização sanitária, essencial para garantir a qualidade desses alimentos. Uma balança rodoviária pesa os caminhões que entregam os produtos, que são avaliados e classificados por uma equipe de técnicos (nutricionistas, agrônomos e veterinários). Ademir completa: "Utilizamos também o laboratório do DIMA (Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos) para fazer o acompanhamento de tudo aquilo que hoje a gente recebe aqui".

Os cereais recebidos no armazém são encaminhados, antes do descarregamento, para classificação "para conferir se estamos recebendo aquilo que estamos pagando". Após o descarregamento, é feita a

análise desse produto em laboratório para certificar se está em condições ideais para consumo. O mesmo cuidado é dedicado aos hortifrutigranjeiros.

Há também um armazenamento na CEAGESP dos congelados (carne, salsicha, frango e peixe), que ficam lá aguardando a liberação. Só então esses produtos são recolhidos e distribuídos.

Os produtos chegam de todo o Brasil, de empresas de Minas Gerais, Rio de Janeiro e Mato Grosso do Sul. A cidade de São Paulo foi dividida em quatro setores para facilitar e agilizar o abastecimento é diário. Os não perecíveis são distribuídos considerando uma necessidade de 21 dias, correspondente aos dias úteis do mês. A "feirinha", como são chamados os legumes, verduras e frutas, vai duas vezes por semana para toda a rede, formada pelas EMEIs, EMEFs, creches diretas e conveniadas. Os gelados (carne bovina, coxão duro, patinho, almôndegas, peixes, frango) são retirados no SERBOM (frigorífico da Secretaria, na CEAGESP) pelos caminhões frigorificados e na parte da manhã já estão na SEMAB para a distribuição à rede escolar.

"E temos o nosso programa, que é o maior da América Latina, o Leve-Leite. Há uma estrutura de distribuição diária, nossos veículos vão passando, vão carregando e fazendo a distribuição", conta Ademir Pereira.

Está sendo criado um grupo auditor, composto pelo corpo técnico da alimentação escolar e da vigilância sanitária, para verificar junto às indústrias a qualidade da produção desses alimentos. Foram incluídos também vários produtos novos hoje no cardápio. "O frango e o suco de laranja natural, por



exemplo, fazia dois anos que não entravam na rede, voltou há um mês”, diz Ademir.

Segundo o diretor do Departamento de Alimentação e Suprimentos, será aberta a licitação de caminhões isotérmicos para distribuir alimentos gelados.

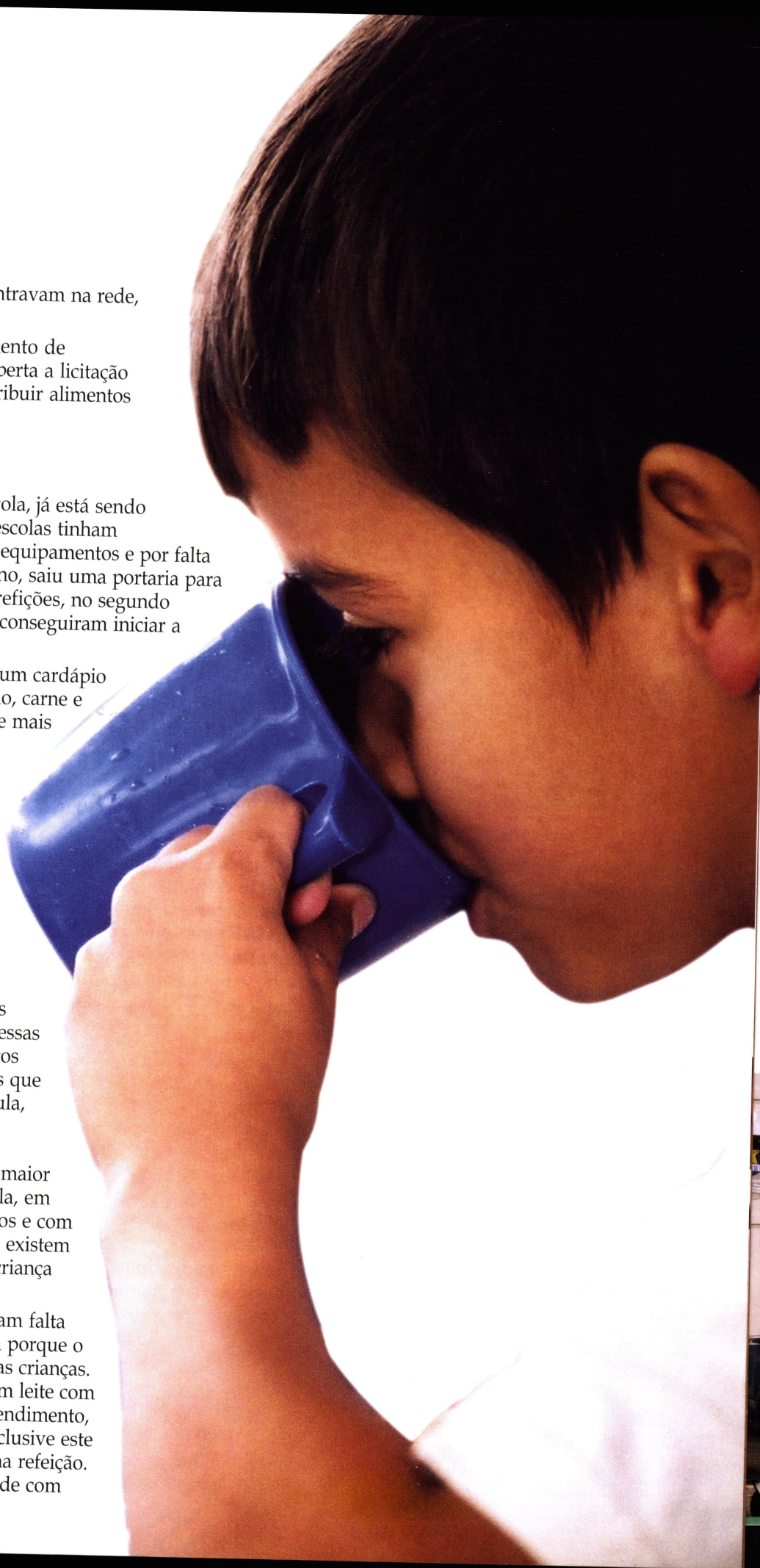
ASPECTOS NUTRICIONAIS


O projeto , refeição dentro da escola, já está sendo implementado. Antes, mais de 200 escolas tinham apenas a merenda seca, por falta de equipamentos e por falta de mão-de-obra. No começo deste ano, saiu uma portaria para que as escolas começassem a servir refeições, no segundo período. Feito isso, algumas escolas conseguiram iniciar a refeição dentro da escola.

“Nós mudamos a estrutura para um cardápio mais simples, porém com arroz, feijão, carne e legumes, e as refeições alcançam hoje mais de 99% da nossa rede”, diz Mara Cristina Miranda, diretora administrativa da Alimentação Escolar. “Algumas nos quatro períodos, ou seja, no horário das 7 às 11hs, das 11 às 15hs, das 15 às 19hs e das 19hs às 23hs. Todos os períodos têm refeição.”

Mara Cristina explica o porquê: “Essa refeição das 7hs às 11hs, por exemplo, atende uma comunidade extremamente carente, em que muitas vezes essa é a única refeição do dia dessas crianças, e nós obtvemos muitos relatos de crianças que desmaiavam, crianças que não conseguiam prestar atenção na aula, eram desligadas, apáticas. Com a implantação da refeição em todos os períodos, nós temos hoje um número maior de crianças freqüentando a sala de aula, em torno de 30%, alunos não mais apáticos e com poder de concentração melhor. Ainda existem relatos de diretores que dizem que a criança começou a ficar rosada”.

Algumas unidades ainda apresentam falta de condições, com uma sala destacada porque o prédio da escola não comporta todas as crianças. “Estas ainda recebem só um lanche, um leite com chocolate, um leite com frutas para atendimento, mas nós estamos buscando atender inclusive este percentual da rede que ainda não tenha refeição. Em novembro atingiremos 100% da rede com



A photograph showing several children in a school kitchen. In the foreground, a young girl with dark hair and a purple shirt is looking towards the camera while holding a white paper napkin. Behind her, other children are visible, some looking at the camera and others at a stainless steel sink. The scene is brightly lit, suggesting a clean and active environment.

atendimento de refeição”, afirma Mara Cristina.

Complemento do projeto Alimentação Escolar, a SEMAB pretende reorientar suas compras dos gêneros alimentícios. Até hoje isso nunca tinha sido feito na Prefeitura de São Paulo. “Com esse projeto a gente vai saber qual é a necessidade daquela criança, se ela está anêmica, se está faltando um pouco de vitamina, ou seja, vamos suprir naquilo que ela não tem em casa. Nossas compras vão ser direcionadas por exemplo: para cuidar da saúde bucal e da dentição dos alunos teremos um dentista nesse projeto para acompanhamento. Temos a nutricionista voltada à área da alimentação e a nutricionista voltada à área da saúde. Não tenho dúvidas de que isso é excelente, é um grande avanço desta administração.”

Então, o que aconteceu com a alimentação escolar? Uma grande

virada. Hoje há toda uma estrutura de inspeção de alimentos. Qualquer alimento a ser comprado pela SEMAB passa por um teste de aceitação na rede escolar e, aprovado, é feita a abertura da licitação. Além disso, parte de cada entrega fica interditada até que seja feita a análise laboratorial.

Mara Cristina complementa: “Fornecemos 1,4 milhões de refeições por dia e nossa preocupação é garantir que o alimento chegue às crianças em boas condições. Dentro desta estrutura, nós temos nutricionistas supervisionando a rede escolar. Hoje temos 18 nutricionistas que visitam escolas orientando as merendeiras sobre o congelamento e descongelamento, manipulação, limpeza, higiene, higiene pessoal, ambiental. E também fazemos treinamento diariamente com esses grupos de merendeiras”.

Assim, a alimentação escolar passa pelo controle do início, que é

“Hoje nós fornecemos 1,4 milhões de refeições por dia e nossa preocupação é garantir que o alimento chegue às crianças em boas condições. Dentro desta estrutura, nós temos nutricionistas supervisionando a rede escolar.

a escolha do produto, pela inspeção sanitária, pela aprovação do produto e conta com a supervisão da nutricionista dentro da escola, garantindo que essa refeição seja de qualidade.

COMBATE À ANEMIA

A SEMAB está iniciando um projeto com crianças em idade pré-escolar (educação infantil) e também do ensino fundamental, cujo objetivo é avaliar seu estado nutricional, verificar a ocorrência de anemia por deficiência de ferro, analisar a merenda oferecida e adequar todas as necessidades nutricionais e o potencial de causar cáries.

Para isso estamos realizando a pesagem, medição da altura da criança e coletando amostras sanguíneas para verificar a eventual percentagem anêmica, e também exame clínico bucal, quando constatamos a ocorrência de dentes cariados, perdidos e obturados.

Após esta etapa, iniciamos o processo de intervenção



nutricional, através de leite fortificado com ferro, que será servido para as crianças por um período pré-estabelecido. Simultaneamente, realizamos o processo de orientação da higiene bucal.

Palestras de esclarecimento sobre anemia, desnutrição e obesidade serão oferecidas para

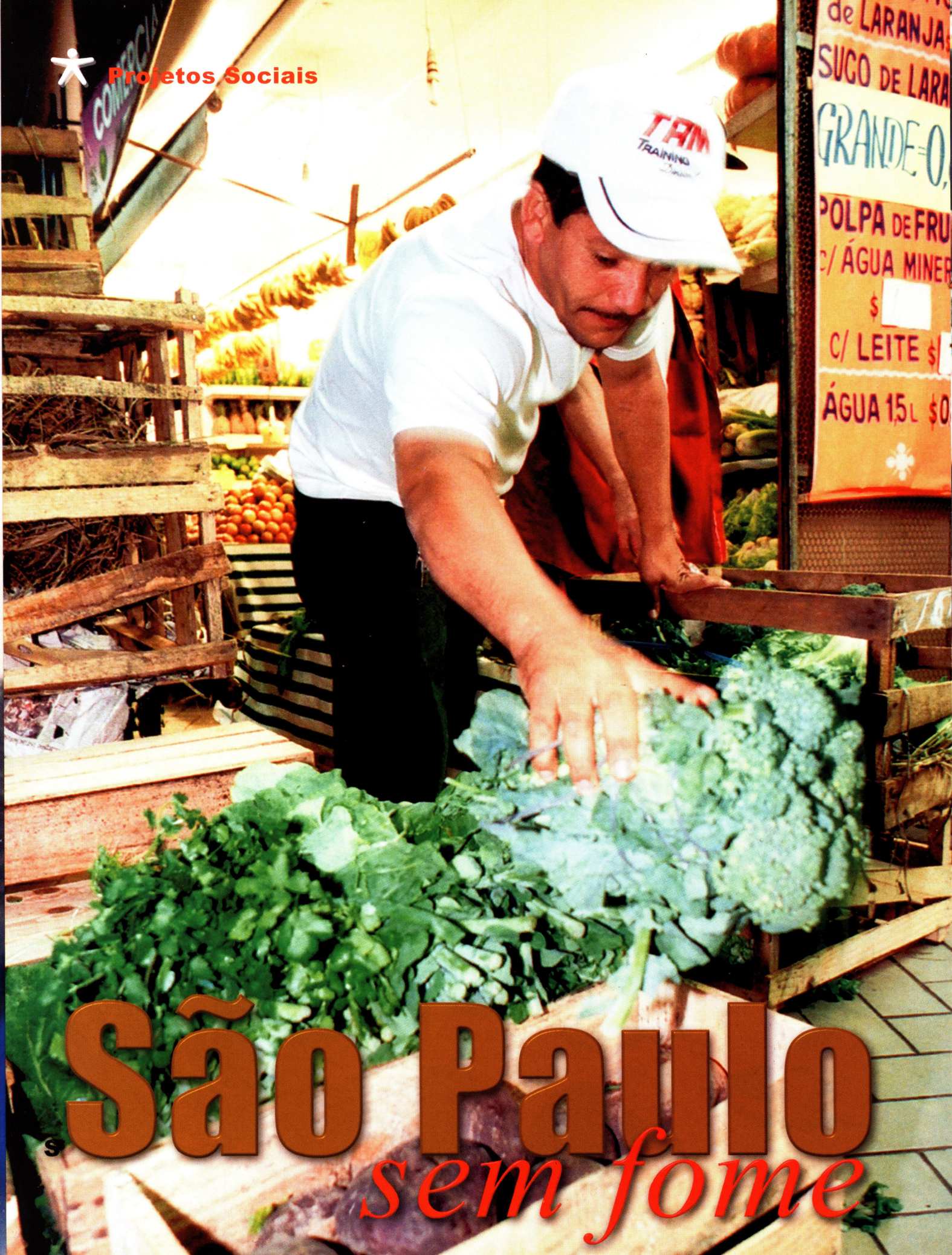
alunos, professores, diretores e membros da comunidade. Além disso, serão distribuídos pequenos kits com escova dental, pasta e folhetos educativos.

Após todo esse processo faremos novos exames dando continuidade a toda essa verificação da eficiência quanto às medidas adotadas. ■





Projetos Sociais



de LARANJA
SUGO DE LARA
GRANDE=0,
POLPA DE FRU
C/ ÁGUA MINER
\$
C/ LEITE \$
ÁGUA 15L \$0

São Paulo *sem fome*



A Coordenadoria de Projetos Sociais foi criada este ano pela Secretaria Municipal de Abastecimento. Medida inédita, pois pela primeira vez a SEMAB conta com uma assessoria específica para cuidar, pensar e planejar iniciativas com o objetivo de erradicar a fome e a desnutrição na cidade de São Paulo.

O primeiro passo nesse sentido é um amplo movimento de solidariedade, através do projeto SÃO PAULO SEM FOME, com os programas Desperdício Zero e AlimentAÇÃO.

Desperdício Zero

Parte integrante do Projeto São Paulo sem Fome da SEMAB, o programa **Desperdício Zero** tem dois objetivos. O primeiro é levar o alimento à população mais carente. O outro é enfrentar a questão do desperdício, por exemplo, o que se verifica em mercados e sacolões. O que se pretende é destinar estes alimentos a entidades assistenciais carentes. Este projeto está sendo instalado em cada mercado municipal de São Paulo e em cada sacolão da SEMAB. A doação é facultativa e os permissionários que comercializam produtos hortifrutis, verduras e legumes aderem voluntariamente ao projeto, e quais as entidades que receberiam estes alimentos foi definido em conjunto com eles. Estes alimentos perdem o valor comercial, mas mantêm suas qualidades nutritivas e sanitárias. Como no final da semana o mercado não abre, neste dia, os alimentos que sobram e que não são comercializados, deixados para o início da outra semana, não estarão tão fresquinhos como a dona-de-casa exigiria, a fruta estará já muito tocada e ligeiramente amassada. Esses produtos são normalmente retirados, pois o cliente quer levar a mercadoria mais fresquinha possível. Mas, apesar de perderem seu valor comercial, são perfeitamente consumíveis.

Este produto, anteriormente desperdiçado, hoje é separado com mais cuidado e destinado às entidades assistenciais. Para isto acontecer, a SEMAB está sensibilizando individualmente os permissionários de cada mercado e de cada sacolão, a doarem estes

alimentos. Os que não doavam passaram a doar a partir deste programa. Alguns destinavam estes produtos aos porcos, quando não os jogavam no lixo, pois não tinham o que fazer com eles.

Hoje, o permissionário se sente seguro, pois ele está doando o alimento e sabe que a entidade está recebendo estas frutas, verduras e legumes, com uma manipulação adequada. Muitos deles não doavam alimentos por terem medo de que as entidades os usassem e as pessoas pudessem vir a ter problemas, sendo a culpa dos doadores. A adesão dos permissionários vem crescendo bastante e seu papel é muito importante neste projeto.

As entidades recebem treinamento para a manipulação, lavagem e desinfecção dos alimentos, bem como para seu aproveitamento integral. O alimento é considerado sobra, ou seja, excedente, quando é perfeitamente próprio, ainda, para o consumo. A doação ataca a questão emergente da fome. É preciso suprir esta carência.

O Desperdício Zero tem dois objetivos. O primeiro é levar o alimento à população mais carente, em busca de uma São Paulo sem fome. O outro é enfrentar a questão do desperdício, por exemplo, o que se verifica em mercados e sacolões.



Com o Desperdício Zero, as sobras dos mercados municipais são aproveitadas por entidades assistenciais



AlimentAÇÃO

O AlimentAÇÃO, banco de alimentos da Prefeitura de São Paulo, além da captação e doação de gêneros alimentícios a entidades sociais, que repassarão à população carente, será um pólo gerador de informações e atividades que envolvam a questão da nutrição, do alimento, e debates sobre a fome.

A este programa, dentro do grande mote SÃO PAULO SEM FOME, agrega-se os subprogramas educativos e informativos, além de pesquisas. Todas estas entidades que hoje trabalham com as comunidades carentes passarão por treinamentos, oficinas culinárias, tendo a oportunidade de se reciclarem continuamente. De acordo com Vera Lúcia Barral Hiratani, assessora técnica de Projetos Sociais, haverá "um programa permanente de

formação de manipuladores de alimento, abordando as questões de higiene, manipulação correta e segura dos alimentos e oficinas culinárias para que eles tenham contato com a variedade e a preparação de cardápios, o valor nutritivo dos alimentos e uma ênfase no aspecto educativo, ou seja, do que venha a ser o alimento, o que ele representa e toda a sua extensão. Uma abordagem à importância da alimentação e do alimento na vida das pessoas, incentivando práticas domésticas, como hortas". Além disso, esses subprogramas também contarão com uma sala de pesquisa, com materiais, revistas e livros doados, relativos ao assunto fome e nutrição, e acesso à internet. Estes recursos serão abertos para a comunidade, para estudantes, professores, associações.

Imaginava-se que a fome fosse





coisa dos Estados mais pobres, das periferias mais afastadas das áreas metropolitanas; que a fome estivesse escondida no interior deste país. Isso é uma inverdade. Hoje tornou-se evidente que a fome cresce mais nas regiões metropolitanas, nas grandes cidades e no seu entorno. A fome pode estar até do nosso lado e a gente não sabe, porque as pessoas têm vergonha de dizer que estão sem condições de levar um alimento para sua família.

“Que se abra um espaço para realmente enfrentar a fome, não apenas doando o alimento de maneira emergencial, mas preparando também a comunidade para ela pensar mais sobre esse assunto, pois as pessoas ainda não associam de imediato sua qualidade de vida com a questão do acesso à alimentação, ainda não falam muito disso”, diz Vera Barral. “Não sei se é por brio, é a última das coisas que o ser humano consegue segurar e não contar sua situação de estar passando fome.”

O AlimentAÇÃO trará uma inovação: criar uma reserva estratégica de alimentos para o atendimento das emergências da cidade de São Paulo. Como a SEMAB irá trabalhar com uma gama muito grande de produtos, aqueles com maior durabilidade serão mantidos em uma reserva, para uma situação de calamidade ou catástrofe na cidade.

Vera Barral complementa: “Desde o começo do ano estamos procurando todas as formas para o gerenciamento deste banco, toda a atenção para o banco de dados, que vai registrar a movimentação do AlimentAÇÃO. Para os nossos doadores, os nossos parceiros, estaremos disponibilizando o movimento do AlimentAÇÃO, pois queremos que nossa comunidade veja com a maior transparência o nosso trabalho. É um projeto que sai daqui e vai ter que ser apropriado para a sociedade civil para que todos possam trabalhar para chegarmos a uma São Paulo sem fome. Vai ser um banco da cidade.” ■

“Que se abra um espaço para realmente enfrentar a fome, não apenas doando o alimento de maneira emergencial, mas preparando também a comunidade para ela pensar mais sobre esse assunto”



Cantareira	<i>Rua da Cantareira, 377</i>
Central Leste	<i>Av. Imperador, 1900</i>
Guaianazes	<i>Rua Belmiro Valverde, s/nº</i>
Ipiranga	<i>Rua Silva Bueno, 2109</i>
Lapa	<i>Rua Herbat, 47</i>
Paulistano	<i>Rua da Cantareira, 306</i>
Penha	<i>Av. Gabriel Mistral, 160</i>
Pinheiros	<i>Rua Pedro Cristi, 89</i>
Pirituba	<i>Rua Almirante Isaías de Noronha, 163</i>
Santo Amaro	<i>Rua Pe. José de Anchieta, 953</i>
São Miguel	<i>Av. Marechal Tito, 567</i>
Sapopemba	<i>Av. Sapopemba, 7911</i>
Tucuruvi	<i>Av. Nova Cantareira, 1686</i>
Vila Formosa	<i>Pça. das Canárias, s/nº</i>
Vila Maria	<i>Rua Dr. Gastão Madeira, 150</i>

Dos 15 mercados municipais da cidade, em 12 deles contamos com permissionários (comerciantes detentores de boxes) que participam do Programa Desperdício Zero. Em breve, todos os mercados, os 24 sacolões e cerca de 150 feiras livres, realizadas diariamente, farão parte desta iniciativa por uma "São Paulo Sem Fome".

SALSA

A SAÚDE BATE NA HORTA

A Prefeitura de São Paulo criou o Programa de Hortas Comunitárias, para incentivar a comunidade a adotar antigos hábitos da culinária popular, que podem ser de grande auxílio na melhoria da alimentação. De quebra, aumenta a consciência quanto à importância das hortaliças na nutrição humana, e eleva-se o nível de organização e de solidariedade das pessoas envolvidas no projeto.

Trabalham hoje no programa três engenheiros agrônomos e dois assistentes. O programa tem se revelado um sucesso, atendendo principalmente comunidades organizadas, como escolas municipais ou estaduais, creches e associações de bairro. Ou seja, comunidades que trabalham numa área comum em que possa ser formada uma horta.

De acordo com Djalma Gonçalves, supervisor dos Programas de Abastecimento, "de janeiro a agosto, 325 escolas implantaram o projeto". Cerca de 20 mil pessoas foram neste ano atingidas pelos benefícios do programa. "Quando você implanta um projeto desses dentro de uma escola, não só os alunos, mas toda a comunidade sente o trabalho, pois, além de ocupar o tempo ocioso desses jovens, há um resultado muito satisfatório de cidadania, de educação ambiental. Você dá outro significado a um espaço que é um fator de risco, em que hoje se acumula lixo. Há instituições que trabalham com meninos de rua, que poderiam se perder, por exemplo, no tráfico de drogas."

Os técnicos da SEMAB ensinam como fazer uma horta, doam as ferramentas e as sementes, enquanto as regionais enviam o composto orgânico do lixo que vai ser usado como adubo.

O programa orienta os interessados quanto ao local adequado para a implantação da horta, como preparar o solo, fazer os canteiros, semeá-los, como fazer

o adubo orgânico, como e quando realizar a colheita. "Tudo na base da agricultura orgânica. A gente recomenda o não uso de produtos químicos, mas sim de produtos alternativos", conta a engenheira agrônoma Helen Bevilacqua, diretora da Divisão Técnica Agropecuária, setor da SEMAB responsável pelo projeto.

São também ensinados os métodos de cultivo de hortaliças em recipientes, para que as pessoas que não dispõem de terreno para o plantio possam fazê-lo em vasos, potes ou latas reaproveitados.

Inicialmente é feita uma visita à escola para avaliar as condições do solo e se a área é suficientemente ensolarada e irrigada para se fazer a horta. É dada uma aula prática de montagem e semeadura dos canteiros.

"Nós fornecemos apostilas quando visitamos a comunidade, para a formação da horta, para eles terem um material de consulta e um telefone para sanar dúvidas até a próxima visita", diz Helen Bevilacqua. Após 15 dias, os técnicos retornam para orientar todos os passos, até a hora da colheita.

A horta comunitária dentro da escola permite um trabalho interdisciplinar muito produtivo. "As crianças, ao saírem da sala de aula para a horta, acabam aprendendo muitas coisas com ela. Nós orientamos os professores sobre como utilizar a horta pedagogicamente, e as crianças aprendem diretamente alguma coisa ligada ao solo, na prática. As crianças adoram, pois praticam aquilo que viram na teoria. Para elas é uma satisfação, ficam mais comportadas na sala de aula, acabam ajudando mais na horta e se sentindo importantes."

Esse trabalho é desenvolvido também com grupos de idosos, em postos de saúde e com crianças de rua. Nos grupos de terceira idade a horta serve para dar uma atividade prazerosa e produtiva àquelas pessoas.

Os postos de saúde têm mostrado interesse no plantio de



plantas medicinais. Essas plantas são usadas no próprio posto de saúde, onde há um médico que entende de plantas e pode prescrevê-las. E também são alcançadas escolas de deficientes físicos e mentais. Segundo Helen, "esses deficientes mudam seu jeito de tratar as pessoas e o modo de verem a vida".

Há um grupo assim fazendo a horta na Vila Prudente. Conta Helen: "É uma escola de deficientes mentais e eles fazem a hortinha em recipientes, porque não têm terreno. Por isso, fazem as jardineiras em recipientes e levam até uma praça, mobilizando assim a comunidade local. Eles são eficientes nessas

tarefas. Então, imagine o que poderíamos fazer com as crianças de escola. Nossa intenção é essa: orientar as crianças na escola para que elas levem esse aprendizado para fora da escola, para suas casas e sua comunidade".

Em São Paulo há muitas áreas onde o plantio pode ser realizado, mas as pessoas muitas vezes acham que o terreno não vai dar nada se plantarem. A intenção da SEMAB é mostrar-lhes o que elas podem fazer e que não precisam para isso esperar por ninguém.

Muitas vezes, a atividade de cultivar uma horta melhora muito a disposição das pessoas. Muitas já não ficam tão agressivas. Crianças

Também são alcançadas escolas de deficientes físicos e mentais. Segundo Helen, "esses deficientes mudam seu jeito de tratar as pessoas e o modo de verem a vida"



hiperativas, ao fazer uma atividade com as mãos, mexendo com a terra e com as plantinhas, acabam melhorando seu comportamento.

“São utilizadas também muitas áreas debaixo da rede de alta tensão da Eletropaulo. Ao invés de a área ficar abandonada, a sociedade se reúne e começa a fazer uma horta. Assim, eliminamos os problemas de jogarem lixo e de usarem como ponto de venda de drogas.”

A produção toda fica para quem está plantando. Às vezes é para o consumo próprio, outras vezes eles vendem o excedente para comprar sementes e ferramentas e não ficam

à espera de que a prefeitura as forneça. “Na escola eles decidem se vão usar na própria escola, ou se vão dividir entre eles. Nós só os orientamos porque temos muitas idéias que pegamos aqui e ali e acabamos levando de uma escola para outra.”

As hortas comunitárias funcionam como verdadeiros laboratórios vivos, formando seus agentes multiplicadores e melhorando o meio ambiente e as pessoas, nas comunidades em que são implantadas. E com a diversidade alimentar que as hortaliças trazem, melhora a saúde da comunidade. ■

Em São Paulo há muitas áreas onde o plantio pode ser realizado, mas as pessoas muitas vezes acham que o terreno não vai dar nada se plantarem



As hortas comunitárias funcionam como verdadeiros laboratórios vivos, formando seus agentes multiplicadores e melhorando o meio ambiente e as pessoas, onde são implantadas





VERDURAS E LEGUMES
SEM AGROTÓXICO
CERTIFICADO PELA AAO
VENDAS AQUI



Consumidora aprova produtos sem agrotóxicos

Vegetais sem agrotóxicos: qualidade de vida para todos

A feira de produtos orgânicos é um projeto da Prefeitura de São Paulo, ainda em fase experimental

Em parceria com produtores de Cotia e Ibiúna e com a Administração Regional de Pinheiros, instalou-se uma feira de orgânicos no Parque Ipê (no km 19,5 da Rodovia Raposo Tavares).

O objetivo de um projeto municipal de abastecimento não deve ser somente o resultado econômico, mas também levar qualidade de vida à população. Os alimentos orgânicos, aqueles que não recebem defensivos tóxicos, são normalmente consumidos apenas por uma população mais elitizada. Pensa-se geralmente que seja uma mercadoria de produção onerosa, mas os atravessadores é que a tornam cara para o consumidor. Quando se

consegue levar esses produtos diretamente à população, o preço pode ser popularizado.

O depoimento de um produtor que vende seus produtos nessa feira atesta a qualidade da agricultura orgânica: "Não usamos máquinas, mexemos com os microorganismos do solo. A preservação contra os insetos é feita através do solo, preparado com produtos naturais. Há mato em volta e o inseto ataca o mato e não a verdura. Os consumidores, com os orgânicos, têm uma vida melhor. Muita gente acaba adoecendo e nem sabe por quê".

Djalma Gonçalves, supervisor dos Programas de Abastecimento, conta que o setor está tentando atrair produtores, mas encontra dificuldades:

"O sitiante, para participar como produtor, precisa receber um certificado emitido por uma

associação. Os produtores de orgânicos ainda são minoria, mas, daqui a um tempo as próprias feiras livres e os sacolões estarão vendendo produtos orgânicos. Até o final desta gestão haverá feiras orgânicas em vários pontos da cidade e mercados municipais com tais produtos. Vamos criar debates incentivando a população a consumir esses produtos, pois é preciso limitar o uso de defensivos tóxicos, que fazem mal à saúde e ao meio ambiente."

A importância do projeto, portanto, não se esgota no curto prazo. Djalma Gonçalves acredita em seu futuro: "O pequeno produtor algumas vezes tem as maiores dificuldades no dia-a-dia. No Brasil, hoje, uma das formas de combater o desemprego é o incentivo à produção agrícola. O campo ainda pode e deve gerar muito emprego. Temos nos arredores de São Paulo sítios parados e podemos lhes dar produção. Se não for a produção convencional, que seja a orgânica. Se não for através de grandes resultados, que seja através de parcerias com outras chácaras, outros sítios, implementando o cooperativismo, incentivando as associações de produtores". ■



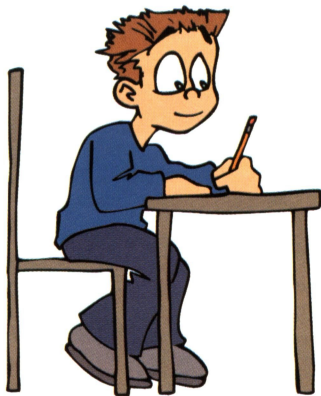
A Tradição é fruto
do que se planta.

SUCO
Jandaia

FAZ A SUA VIDA MAIS GOSTOSA.

Lugar de criança é na escola.

E bem alimentada.



Essa é nossa visão
de responsabilidade
social.



E-mail: mabel@mabel.ind.br

16 de Outubro Dia Mundial da Alimentação

Biscoitos
mabel

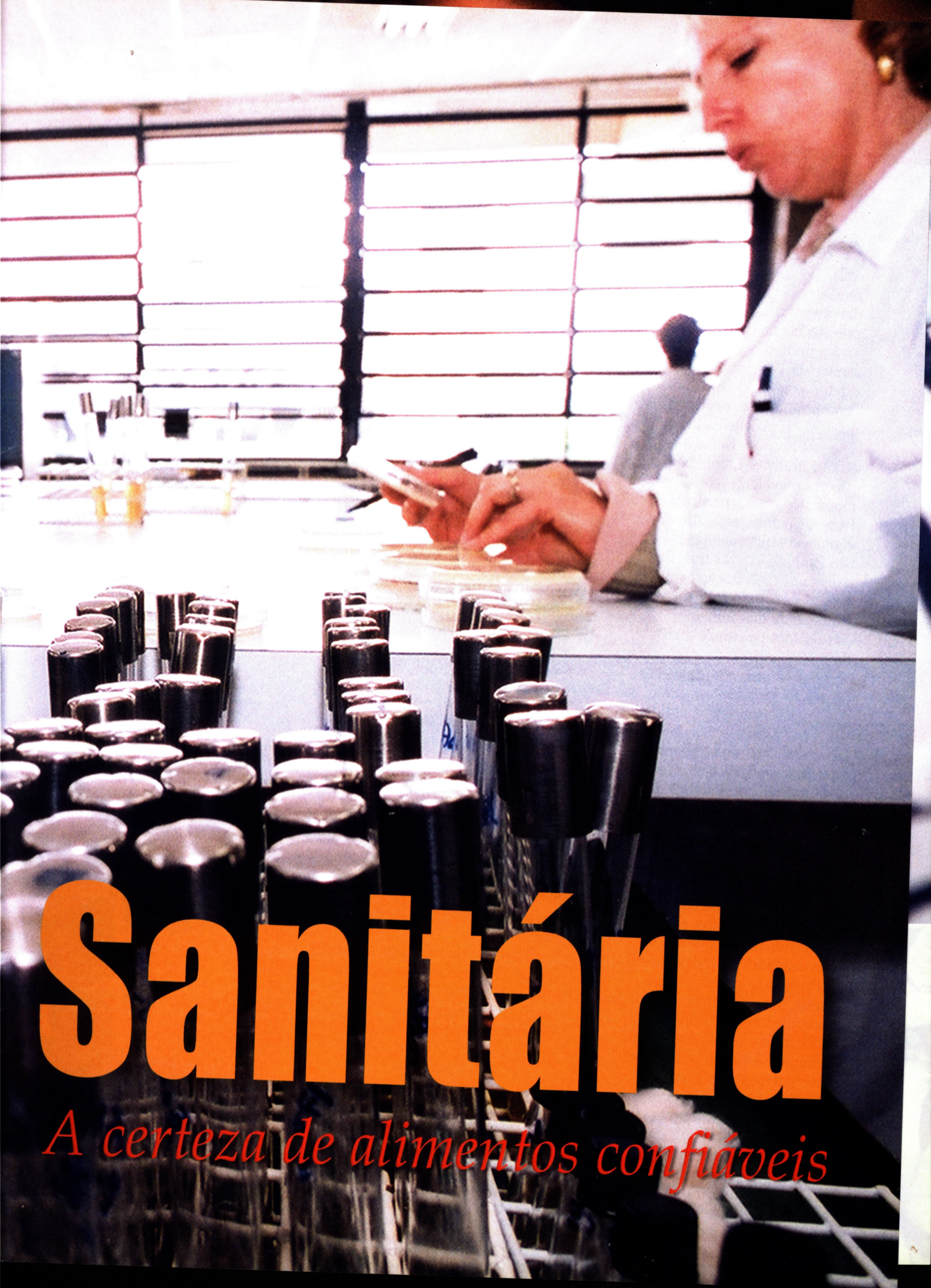
CIPA - Industrial de Produtos Alimentares - LTDA
Fábricas: Ribeirão Preto - SP. e Três Lagoas - MS.



Projetos Sociais



Vigilância



Sanitária

A certeza de alimentos confiáveis

O Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos (DIMA), que é o órgão competente para realizar a vigilância sanitária dos estabelecimentos que comercializam alimentos no varejo, reorienta sua forma de atuação para devolver à fiscalização a prevalência do interesse público.

Segundo o engenheiro sanitário Waldemar Azevedo, diretor técnico do DIMA, “encontramos um departamento que estava desarticulado em diversas divisões técnicas e administrativas. O interesse público não era prevalente, em alguns momentos estava particularizado”. Para ele, o grande desafio que a vigilância sanitária da cidade de São Paulo tem é construir um sistema de fiscalização com caráter de auditoria pública, para assegurar a qualidade dos alimentos consumidos na cidade de São Paulo.

Hoje há uma equipe de Educação Sanitária buscando parcerias com diversas entidades, universidades, associações representativas do segmento da alimentação, sindicatos, bares e restaurantes. “O sindicato da carne, a Associação Paulista de Supermercados, a Associação Brasileira de Supermercados, a Associação de Bares e Restaurantes Diferenciados, o Conselho Regional de Nutrição, o Sindicato dos Médicos Veterinários, a Universidade de Guarulhos, Universidade São Judas, a FISP, a USP, são hoje parceiros para constituir e disseminar o curso para manipuladores de alimento. Já publicamos o termo de parceria preliminar e vamos publicar em breve o termo de parceria definitivo. Isso vai ser importantíssimo porque vai facilitar a disseminação do conhecimento técnico de como assegurar a qualidade de alimentos.”

Conta Waldemar que o departamento hoje tem uma equipe qualificadíssima para avaliação dos

surtos de intoxicações alimentares e das doenças de veiculação por alimentos. “Para se comparar, até o ano passado, o departamento tinha investigado aproximadamente 150 surtos de intoxicações alimentares e não tinha fechado nenhum caso. Agora esta equipe já conseguiu fechar (fazer o nexo causal sobre qual alimento propiciou a intoxicação alimentar) diversos casos de intoxicação alimentar. Estamos investindo e qualificando cada vez mais as equipes para isso.”

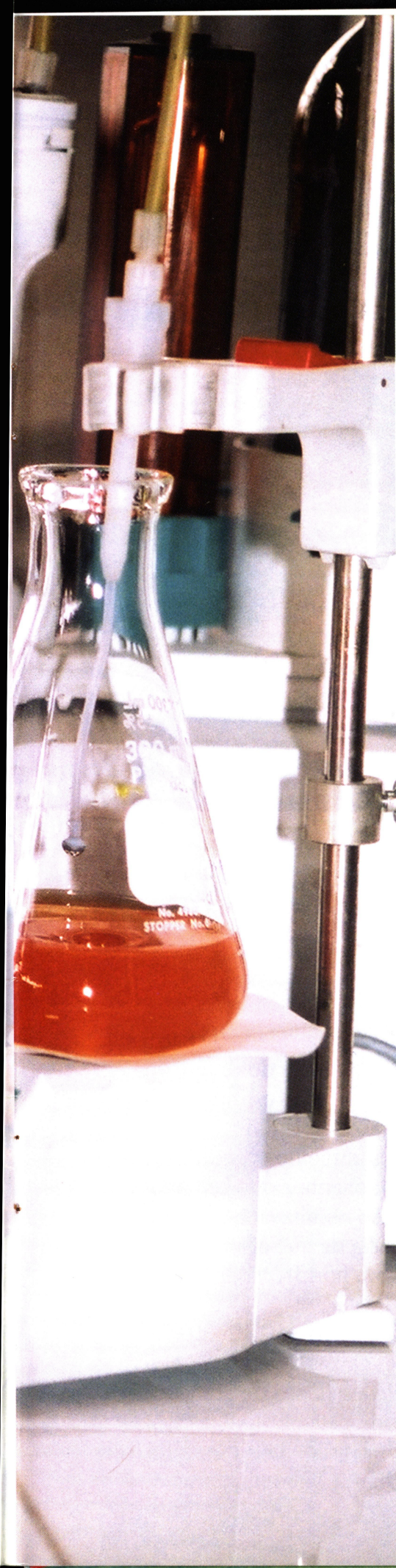
Está sendo implementado um processo muito intenso de qualificação dos recursos humanos, com a contratação de profissionais experientes para falar sobre a forma de fiscalizar. Outra providência fundamental consiste em descentralizar a fiscalização, em consonância com o projeto municipal de implantação das subprefeituras.

Um passo muito importante será a realização da Primeira Conferência Municipal de Segurança Alimentar e, em dezembro deste ano, a institucionalização do Conselho Municipal de Segurança Alimentar. Um conselho amplo, com a participação dos mais diversos segmentos, e interesses, discutindo a questão da qualidade do alimento enquanto direito da população. Este evento, com cerca de 500 participantes, demarcará uma história na questão da qualificação dos alimentos na cidade de São Paulo.

O decreto que autoriza o uso de sobras de alimento, assinado em abril pela prefeita Marta Suplicy, propicia a diminuição do desperdício de alimentos. Um dos

Construir um sistema de fiscalização com caráter de auditoria pública, para assegurar a qualidade dos alimentos consumidos na cidade de São Paulo





porquês da fome no Brasil é que perdemos em torno de 30% dos alimentos produzidos. A cidade de São Paulo deu o exemplo, ao publicar esse decreto.

Outra mudança com que o DIMA colaborou foi o fim do selo de qualidade. A fiscalização da prefeitura se responsabilizava por dar um selo de qualidade para os estabelecimentos. "No mínimo, uma compreensão muito curta do que é qualidade. A fiscalização vai em determinados momentos e qualidade é processo constante de qualificação. Isso era muito perigoso, porque a prefeitura acabava certificando alguns estabelecimentos, uma certificação duvidosa, com instrumentos pouco rígidos, o que acabava sendo um risco muito grande para a administração." A prefeita revogou o decreto em junho de 2001. "Outra questão muito importante é que estamos propondo a regulamentação de todo o comércio de ambulantes. Por exemplo, nós desenvolvemos um carrinho de hot dog com lavatório, caixa d'água, sabão líquido, papel toalha, termômetro para controlar a temperatura dos molhos. Há necessidade de normas viáveis para a garantia dos alimentos consumidos na cidade de São Paulo."

Outra grande preocupação refere-se à qualidade da água. Há estabelecimentos usando água de caminhão sem laudo técnico que assegure a qualidade. Vários estabelecimentos estão usando água de poço e a expõem, supondo que tratamento de água diz respeito só à coloração. "A água é na verdade o alimento mais consumido no mundo e muito estratégico. Ela entra na composição dos alimentos, na sanitização dos ambientes, na higienização dos manipuladores. Por isso, ela tem que ser pensada com uma seriedade muito grande", diz Waldemar. "Infelizmente, a legislação anterior não dava atenção a isso. Nós estamos preocupados com a água, estamos melhorando nosso laboratório para fazer uma avaliação mais rigorosa da água



consumida na cidade de São Paulo, principalmente a água de sistemas de abastecimento alternativo."

Outra questão importantíssima e fundamental para mudar o departamento é mudar a legislação, porque a administração pública tem que trabalhar em cima de instrumentos legais.

"Eu acho que nós estamos no início do processo. A cidade de São Paulo tem pressa de que a vigilância sanitária seja mudada muito rapidamente. A gente às vezes pode não estar conseguindo a rapidez que a cidade exige. Nós vamos precisar e estamos abertos para que São Paulo interaja com a gente. Temos uma meta que é fazer com que em alguns anos nós tenhamos as conferências regionais, os conselheiros regionais, para eles buscarem a qualificação dos alimentos nos mais diversos pontos da cidade. A fiscalização solidária deve ser rígida quando necessário e averbada quando for o caso."

Waldemar é otimista: "Nós temos condições para que a cidade de São Paulo tenha orgulho do seu sistema de fiscalização". ■





Enchendo as Sacolões



A cidade de São Paulo possui 24 sacolões cujos produtos têm a qualidade fiscalizada pela SEMAB

Os 24 sacolões existentes na cidade de São Paulo oferecem, de quarta-feira a domingo, das 7 às 13 horas, alimentos com preço estipulado pela SEMAB, segundo cotação do CEAGESP. Atualmente, o quilo dos alimentos vendidos nos sacolões custa R\$ 0,98 (noventa e oito centavos). Além do preço, a SEMAB fiscaliza a qualidade dos produtos, com a exigência de que os permissionários ofereçam hortifrutis de primeira qualidade.

Durante o mês de setembro de 2001, 303.968 pessoas passaram pelos caixas dos sacolões, levando para casa 2.498 toneladas de alimentos.

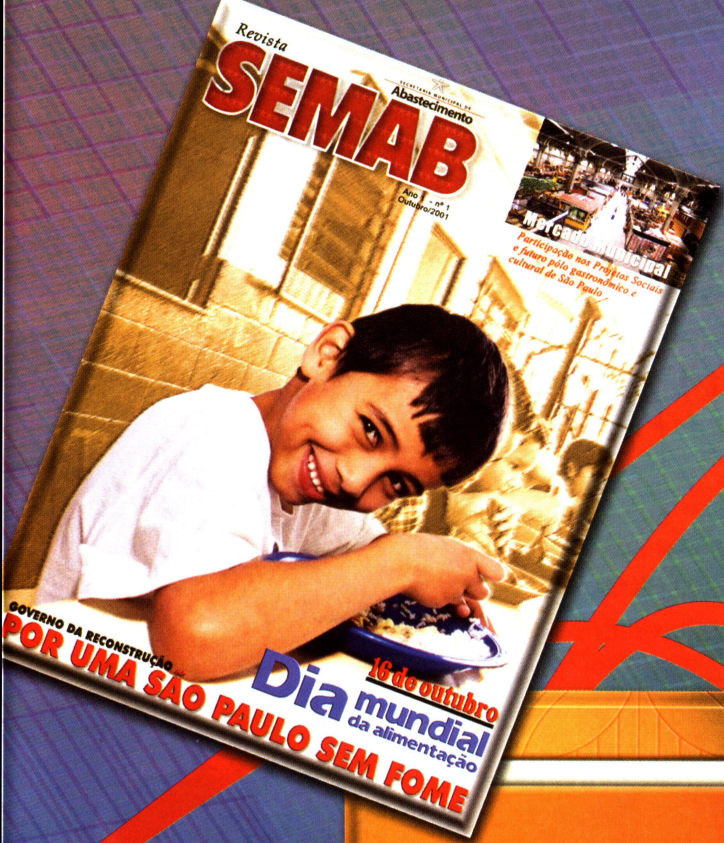
Promoção estabelecida pela SEMAB, a cada quarta-feira, dois produtos são vendidos, a R\$ 0,49 o quilo, na chamada Quarta Maravilha.

SEMAB desenvolve projetos com feirantes

A cidade de São Paulo é atendida por 920 feiras livres, de terça a domingo. Destas, 40 são chamadas feiras confinadas, por acontecerem em locais públicos, mas sem interferir no trânsito, como é o caso da feira realizada na Praça Charles Miller, em frente ao Estádio do Pacaembu.

A SEMAB desenvolve um projeto de modernização e padronização para essas feiras, incluindo serviços complementares, como facilidades de estacionamento, segurança e outros serviços em benefício do público consumidor e dos feirantes.





MONREAL

especializada em
recuperação
de ativos

The image shows a logo for 'MONREAL'. The logo consists of a stylized letter 'M' with two vertical arrows pointing up and down, and a horizontal line extending to the right. Below the logo, the word 'MONREAL' is written in a bold, sans-serif font. Underneath that, the text 'especializada em recuperação de ativos' is written in a smaller, sans-serif font.

Publicação Editorial Uma Questão de Conceito



(11) **3105 - 6227**

Rua XV de Novembro, 228 - 2º andar - centro - São Paulo - CEP 01013-000
e-mail: m3cultural@bol.com.br

Psuiu

Programa de silêncio urbano

O direito do cidadão paulistano ao sossego

Também atribuição da SEMAB, o Programa de Silêncio Urbano monitora e autua estabelecimentos comerciais na cidade para coibir o barulho excessivo. São cerca de 1.200 reclamações por mês. Além do Psuiu, a operação "Bom Senso" garante o fechamento à 1 hora da manhã de bares que não funcionam adequadamente com isolamento acústico, segurança e condições apropriadas para receber seus clientes.

SEMAB

diskpsiu **6905-2636**
6905-2635