

Laboratório móvel verifica qualidade de alimentos comercializados

O Sebrae-SP lançou ontem (18/1) um projeto piloto inovador que vai ajudar os donos de micro e pequenos estabelecimentos do varejo que comercializam produtos alimentícios. É o *Bact Móvel* (veja foto ao lado), laboratório ambulante equipado com instrumentos capazes de verificar a qualidade e a saúde dos alimentos em barracas, casas de carnes e outras unidades de produção e comercialização. A ação também avaliará se os estabelecimentos estão de acordo com a legislação vigente no município.



O projeto é resultado de uma parceria entre o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de São Paulo (Sebrae-SP) e o [Instituto BioSistêmico](#) (IBS), com o objetivo de ajudar os empreendedores a melhorar a qualidade dos alimentos e a gestão na manipulação dos produtos, com base nas normas de Boas Práticas de Fabricação.

As cidades que apresentam uma crescente demanda de projetos alimentares terão prioridade para receber o *Bact Móvel*. A cidade de Tupã, no interior paulista, será a primeira parada do *Bact Móvel*, no próximo dia 25. Depois de Tupã, o laboratório segue para Taquarituba. Deverá ir, em breve, também para Ourinhos e para a região sul de São Paulo.

Para receber o *Bact Móvel* em seu estabelecimento, o empreendedor de Tupã terá que fazer parte do projeto *Revitalização e modernização da feira livre* ou do *Comércio varejista de carnes*, realizados na Estância Turística de Tupã, e que têm a parceria entre o [Sebrae-SP](#), prefeitura, Câmara dos Vereadores, Associação Comercial e Industrial e Sindicato do Comércio Varejista.

"Mais do que apenas um novo veículo de apoio ao atendimento das micro e pequenas empresas, o *Bact Móvel* é mais um exemplo de inovação no atendimento ao comércio, levando mais soluções para a melhoria da qualidade dos alimentos, o que consequentemente proporcionará a estas empresas melhores resultados econômico", explica Fabio Ravazi Gerlach, gerente regional do [Sebrae-SP](#) em Marília.

As visitas serão feitas *de porta em porta*, no estabelecimento, para respeitar a peculiaridade de cada alimento e a visão de cada empreendedor perante seu negócio. Quem vende uma pamonha, por exemplo, tem manuseio diferente do produto daquele que vende frutas. As amostras coletadas pela equipe irão para análise no laboratório que o veículo comporta na parte traseira e o resultado é imediato em alguns casos, mas, em algumas análises microbiológicas, o resultado sai em 24h ou 48 horas, tempo suficiente para a próxima visita do consultor.

A próxima cidade onde o *Bact Móvel* será lançado é Taquarituba, no dia 19 de janeiro.

FONTE

[Sebrae em São Paulo](#)