

# Recordar é Viver

Lauro Perussolo

Em 1961 o campeonato da Liga Regional de Futebol Campolarguense foi realizado com a participação de muitas equipes filiadas e dentre elas estava o Bloco Esportivo Campo Comprido, que no final, depois de uma campanha das melhores foi o grande campeão. O Campo Comprido mandava seus jogos no seu bairro e era conhecido por Gamela e ali era muito difícil equipe amadora vencer o time da Cruz de Malta.

O Campo Comprido tinha em seu plantel atletas como o Boscardin, Mone, Amendoin, Altevir e outros cobras. O título foi conquistado com todos os méritos porque tinha um Real Fortíssimo, o Fanático e Internacional como sempre muito bem. No dia de entrega das faixas, esteve presente o mandatário máximo da Liga, Adalberto, Antonio Cescatto (de saudosa memória) e José Bonato (de saudosa memória) que fazia parte da diretoria da Liga.

Na hora da entrega de faixas a um diretor do Campo Comprido, feita pelo Juca Bonato, foi tirada a fotografia que hoje estamos publicando em nosso Recordar é Viver.

Juca Bonato, grande desportista que por muitos anos fez parte das diretorias do Fanático, clube que desde sua fundação passou a gostar e torcer. Sempre esteve presente nos grandes momentos do tricolor e da



Liga, por isso merecia sempre muito destaque. Adalberto grande presidente e fundador da Liga Regional Campolarguense, foi sem sombra de dúvidas um dos melhores mandatários do futebol de Campo Largo durante muitos anos.

Seu trabalho junto a Liga e o futebol de Campo Largo era tão bom que em 1960 recebeu da Federação Paranaense de Futebol, elogios através de correspondência como a melhor liga do interior.

Adalberto era querido por todos os dirigentes e atletas dos clubes filiados à Liga, porque ele tratava a

todos com muito respeito e dentro das normas esportivas e não tinha protegidos, todos eram absolutamente iguais.

O grande sonho de sua vida esportiva foi realizado quando o Fanático, um dos seus filiados foi campeão da 5ª Taça Paraná em 1968 invicto, foi a maior das alegrias ao presidente da Liga campolarguense.

Hoje estamos escrevendo sobre estes dois exemplares desportistas, graças a colaboração de Bernadete Cescatto, que nos emprestou a fotografia a quem muito agradecemos.

## Campolarguenses são tri-campeões juvenis

Estão na foto ao lado os grandes heróis do handebol juvenil com suas medalhas no peito, depois da grande conquista nos jogos escolares do Paraná, que foram realizados em Paranaguá.

Estes jovens pertencem ao Colégio Estadual Sagrada Família, cuja diretora é a Irmã Dolores e, com muita garra, luta, determinação e amor à camisa, venceram e convenceram, trazendo para a nossa cidade este título muito importante.

Queremos parabenizar a todos que fizeram parte da delegação, em especial aos atletas André Sávio, Newton Fabris, José de Mello,



Equipe de handebol, vencedora dos jogos escolares do Paraná

João de Mello, Joel, Alessandro, Fernando, Wellington, Wilson, Cliverson, Nélio, Edivaldo, Fábio e André Kreithw.

Em breve esta equipe de handebol estará fazendo parte dos jogos finais em Maringá, esperamos e desejamos novo sucesso.

## Jogos da próxima rodada pelo Grupo da Taça PR

O Grupo III Microregião dos Min os, que tem a coordenação da Liga, nesta quarta rodada terá os seguintes jogos. Em Morretes o Cruzeiro local enfrenta o Quatro Barras no Estádio Sebastião Cavanholi com trabalho do pessoal da Liga representante árbitro e auxiliares. Em Antonina jogam o Vasco local com União Santa Quitéria de Curitiba, tam-

bém com trabalhos da Liga Campolarguense.

Até o presente momento todos de nossa regional trabalharam com muito acerto mostrando a todos que o futebol de Campo Largo não é forte só no campo mas também dirigindo. Neste Grupo III nesta rodada fica de folga a equipe do Rionegrense, na rodada do dia 14 os resulta-

dos foram Santa Quitéria 4 x 0 Cruzeiro, em Curitiba representante foi Ciro Policarpio Batista árbitro Aroldo e os auxiliares Ademir Roseira e Oscar Portela. No jogo Rionegrense e Quatro Barras em Rio Negro trabalharam como representante o José Carlos Newdorff árbitro Gilmar Fedalto e auxiliares Gerson Colto e Gersy M. Paes todos com ótimo trabalho.

# Tabela dos Jogos da Copa DZ na Vila Olímpica

**Dia 15/08 - 19 horas:** Turma da Rural "A" 3 X 8 Zavatti; 20 horas - FAB 2 X 1 Prefeitura; 21 horas - Móveis Itaquí 1 X 3 Eletrônica Barreto.

**Dia 17/08 - 19 horas:** Febem X Juventus; 20 horas - Brasília X Turma das Refeições; 21 horas - Quapasso X T. do Ganso.

**Dia 19/08 - 19 horas:** Turma da Rural "B" X Refeições; 20 horas - Cerve X Mec. Intercooler; 21 horas - Casa Aurora X Zavatti.

**Dia 22/08 - 19 horas:** Armação X T. do Ganso; 20 horas - Coroados X Refeições; 21 horas - Febem X Mec. Intercooler.

**Dia 24/08 - 19 horas:** Brasília X T. da Rural; 20 horas - FAB X Quapasso; 21 horas - Móveis Itaquí X Turma da Rural.

**Dia 26/08 - 19 horas:** Juventus X Cerve; 20 horas - Aliança X Turma das Refeições; 21 horas - Pão para duas pessoas.

## Equipe campolarguense campeã Regional de Futsal

Nos dias 5 a 13 de agosto aconteceram os jogos escolares regionais do Paraná (JEPS) na cidade de Paranaguá no Ginásio Joaquim Traujmas. Este evento foi composto por 16 escolas da região e Campo Largo foi representada pela Escola Estadual Djalma Marinho do bairro do Itaquí e conseguiu ser a grande campeã pela primeira vez na história de esportes do município.

A equipe foi formada por atletas do bairro do Itaquí que se preparam e muito bem nas dependências do Ginásio de Esportes Romano Zanorezli Filho, tendo como treinador o Wilson Bararuse que fez um ótimo trabalho.

Depois desta conquista ficou provado que em matéria de futebol de salão na categoria juvenil o Itaquí está por cima em nossa capital da Cerâmica. A conquista do título teve a seguinte campanha: Campo Largo 9 x 2 Lapa; Cerro Azul 5 x 6 Campo Largo; Campo Largo 11 x 3 Rio Branco do Sul; Andriópolis 6 x 11 Campo Largo; Piraquara 8 x 2 Campo Largo; São José dos Pinhais.



**Delegação da Escola Djalma Marinho**  
Chupeta, Guido, Julio, Aristeu, Devis, Adenior, missão técnica foi formada por Wilson José Baraco, o que, na sua opinião Claudir Inácio, Elaine e dressa.

Também merece destaque nesta conquista o diretor da Escola Djalma Marinho, Luiz Ivan Franco, explicou por razões de saúde e, agora, entre elas a maior restrição do organismo ou consumo de alimentos menos contaminados. Queremos parabenizar a todos mas em especial aos valerosos atletas e técnico pela brilhante conquista que divulgou nome de Campo Largo no esporte do Paraná.

## Internacional Esporte Club joga domingo em Araucária

O Tigre campolarguense vai jogar uma das mais difíceis e decisivas partidas dentro da disputa da Taça Paraná. O jogo será em Araucária diante da fortíssima equipe do Manoel Bandeira, que está sendo uma das representantes da cidade do petróleo. Manoel Bandeira manda seu jogo no Estádio Municipal Emílio Cunha em Araucária e já disputou dois jogos, vencendo um, atuando em Morretes diante do Guaracema e perdeu o primeiro em casa, diante do Bosch da Lapa.

Na terceira rodada o time araucariense folgou e neste domingo vai procurar marcar mais dois pontos em cima do tigre campolarguense, para tentar a classificação.

O Internacional deverá jogar com seu onze titular e com isso não tem problemas o seu treinador Luiz Carlos, se acontecer uma atuação como vem acontecendo nesta Taça Paraná.

O time de Araucária terá que jogar muita bola em seu campo, o Manoel Bandeira sabe que irá enfrentar a melhor equipe do grupo e por isso terá que se precaver em seu setor de defesa, porque o meio campo do tigre está convencendo a todos e a li-

## Copa Kayser de Futebol

No dia 14 chegou ao final a disputa da 1ª Copa Kayser de Futebol de Salão, que teve a organização e coordenação da Liga de Futebol de Salão de Campo Largo.

O Ginásio de Esportes da Rondinha, o famoso Polentão, recebeu um público dos maiores, lotando totalmente as dependências para assistir aos jogos finais.

Depois de muitos jogos, as equipes vencedoras foram as seguintes: pela primeira divisão o grande campeão foi a FAB, que come-

morou mais um título, mostrando que é de fato uma das melhores equipes de salão da capital das cerâmicas. O vice-campeão foi também, com muitos méritos, o time do Móveis Itaquí, em terceiro lugar o Esporte Clube Brasília, outra equipe que sempre tem se destacado nos campeonatos e em quarto lugar o bom time da Febem.

Na segunda divisão os grandes vencedores foram as equipes do Titanic, que depois de uma campanha das melhores chegou em primeiro. Fico com o Sereião, que também trouxe uma equipe forte competitiva, em terceiro lugar o Juventus e em quarto o Quapasso B. O presidente da Liga de Futebol de Salão Amorim, o representante das primeiras partidas, após ingerir alimentos contaminados no almoço da Crebidas Campo Largo, acabou ficando doente.

**ELETRÔNICA MIGUEL**  
Prudência, Seriedade e Competência

28 anos de tradição

Consertos de televisões em cores e preto e branco

Fone: 292-4499  
Rua XV de Novembro - Campo Largo - Pr.

# Intoxicação alimentar deixa mais de 300 pessoas na cama

Aproximadamente 300 pessoas passaram mal após ingerirem alimentos servidos durante o almoço promovido pela Creche Anjo da Guarda, a Sede Paroquial, no último domingo. Como foram servidos aproximadamente 350 refeições, cada uma com porção para duas pessoas, inclui-se que o número de pessoas expostas ao perigo e contaminação é de 700.

Reações como dor de cabeça, diarreia, dores no corpo febre, começaram a se manifestar já na segunda-feira, entre as pessoas que consumiram os alimentos. E na terça-feira os hospitais São Lucas, Nossa Senhora do Rocio Leny, receberam os primeiros pacientes para internamento que, até quinta-feira (8), somavam um total de

Dados da Secretaria da Saúde revelam que 115 pessoas estão doentes, recuperando-se em casa e 73 internadas, das quais 42 crianças e 6 adultos.

**Auxílio médico** - Sendo um dos médicos do Posto de Saúde de Campo Largo, muitas pessoas doentes e poderia até ter causado morte. Na sua opinião o fato pode servir de alerta a todas as pessoas ou entidades que têm necessidade de promover almoços ou jantares. "O risco existe para todos e não é a Creche Anjo da Guarda, mas sim qualquer equipe", disse.

Uma intoxicação alimentar pode vir a causar a morte, dependendo das condições de saúde em que se encontra a pessoa infectada. Os responsáveis, no caso de haver morte, responderão por crime de homicídio culposo.

Preparar alimento, na opinião do médico do Posto de Saúde de Campo Largo, é

além de amostras dos alimentos servidos. Os pacientes foram submetidos ainda a Coprocultura, ou seja, exame para identificação da bactéria nas fezes.

A equipe da Secretaria informa que, até que sejam reunidas todas as informações, não será possível afirmar com precisão as causas da infecção.

Além de pesquisa junto aos doentes e análise de todos os alimentos servidos, também está sendo realizado um trabalho junto à equipe responsável pela manipulação dos alimentos no jantar. Os manipuladores, além de responderem a algumas perguntas, submeter-se-ão a exames de Coprocultura, material do leite ungueal (unhas) e material da ofrolaringe. Todos os exames aconteceram pelo fato de que, segundo esclarecem os médicos da secretaria, uma pessoa mesmo estando saudável, pode ser portadora da bactéria causadora do surto, e contaminar o alimento através das mãos ou da saliva.

**Alerta** - Para um dos médicos da Secretaria de Saúde, o surto foi bastante grave e poderia até ter causado morte. Na sua opinião o fato pode servir de alerta a todas as pessoas ou entidades que têm necessidade de promover almoços ou jantares. "O risco existe para todos e não é a Creche Anjo da Guarda, mas sim qualquer equipe", disse.

Uma intoxicação alimentar pode vir a causar a morte, dependendo das condições de saúde em que se encontra a pessoa infectada. Os responsáveis, no caso de haver morte, responderão por crime de homicídio culposo.

Preparar alimento, na opinião do médico do Posto de Saúde de Campo Largo, é



O surto movimentou toda a equipe da Secretaria de Saúde

## Pacientes contaminadas revelam sua experiência

Na opinião de Sabine, o problema não foi gerado pela maionese, como ouviu comentários, e nem tampouco pelo arroz, do qual ela não se serviu. Para ela, a contaminação pode ter sido ocasionada pelo frango que tanto foi servido assado como no risoto.

Na quinta-feira, apesar de estar no hospital há quatro dias e cansada da necessidade de tomar soro, Sabine, de bom humor, afirma que o problema serve de alerta a todos que trabalham com manipulação de alimentos.

**Mãe e filha** - Elvani Tigrinho e sua filha Andréia, foram internadas no mesmo dia no Hospital São Lucas. Com elas mais três pessoas

uma grande responsabilidade. Para isso, a Secretaria de Saúde oferece todas as informações necessárias e é importante, antes de realizar o almoço ou jantar, procurar a equipe de Vigilância Sanitária. É fundamental receber informações sobre conservação, manipulação, cuidados com higiene e prazos de conservação dos alimentos.

**Medidas da Secretaria** - Além de promover reunião entre todos os responsáveis pelo almoço, do último domingo, a Secretaria de Saúde pretende convocar todos os dirigentes de entidades beneficentes, que realizam promoções equivalentes, para conscientização de todas as regras importantes a serem seguidas e atendidas quando tratar do preparo de alimentos. Nesta reunião, os dirigentes receberão todas as informações necessárias para evitar expor os consumidores ao perigo da contaminação.

**Creche** - A Creche Anjo da Guarda realiza o almoço beneficente há cerca de sete anos, sem que este tivesse trazido algum problema até hoje. Na opinião dos médicos da Secretaria de Saúde, o problema pode ser encarado como um alerta a todas as entidades que realizam este tipo de promoção. Eles consideram as promoções válidas desde que sigam as normas adequadas conhecendo os riscos que podem ocasionar na população.

Ainda esta semana foram registrados casos de contaminação por alimentos, manipulada em pessoas que não consumiram o almoço oferecido pela Creche Anjo da Guarda. Porém, a Secretaria de Saúde não possui dados concretos, procedendo ainda a investigação e análise das denúncias.

Preparar alimento, na opinião do médico do Posto de Saúde de Campo Largo, é

# Secretaria de Saúde informa sobre cuidados com alimentos

Com o objetivo de prevenir infecções ocasionadas pela ingestão de alimentos, a Secretaria de Saúde de Campo Largo alerta à toda a população os cuidados que devem ser tomados desde a compra até a preparação e conservação dos alimentos.

**Comprar alimentos:**  
Ao adquirir alimentos observe se estão em boas condições de consumo e se as pessoas que os atendem estão limpas e devidamente uniformizadas.

**Cuidados na preparação de alimentos**

- Maionese**
  - Lavar bem a batata antes de descascar.
  - Saber a procedência da batata e dos ovos.
  - Descascar e deixar de molho em vasilhas plásticas.
  - Não usar a mesma água para ferver.
  - Depois de cozida deixar esfriar bem e só depois temperar.
  - Fazer o molho da maionese na hora de servir.
  - Temperar em porções pequenas.
  - Não deixar fora de refrigeração.
  - Se a maionese for preparada para consumo no almoço não poderá mais ser consumida em outras refeições.

- Carne**
  - Saber a procedência: não comprar carne clandestina.
  - Temperar e deixar sob refrigeração.

- Risoto**
  - Saber a procedência do arroz.
  - Lavar bem o arroz, antes de ser cozido.
  - Preparar o risoto no dia do consumo, inclusive o molho.

- Saladas**
  - Lavar bem, usando água corrente.
  - Deixar por 30' de molho em água com vinagre na seguinte proporção: 1/2 copo de vinagre para cada litro de água.
  - Esses procedimentos deverão ser feitos no dia do consumo.

- Manipulação**  
**Higiene dos manipuladores:**
  - Usar uniforme completo: avental e gorro (ou lenço)
  - Sempre que forem manipular os alimentos, lavar bem as mãos, com água e sabão, utilizar também escovinha nas unhas
  - Os manipuladores deverão ter unhas curtas, bem limpas e sem esmalte.
  - Não usar adornos: anel, aliança, pulseiras, etc.
  - Não fumar, tossir, espirrar, conversar durante a preparação dos alimentos.
  - Sempre após usarem o banheiro, deverão lavar bem as mãos.

- Utensílios**
  - Devem ser bem limpos e em bom estado de conservação.
  - Não usar tábua de carne de madeira, e sim de fórmica ou plástico.
  - Mesa devem ser de material liso e lavável
  - Local de trabalho bem limpo

- Lixo**
  - Usar sempre saco plástico nos lixos e mantê-los tapados.

- Sobras**
  - Não reutilizar as sobras dos alimentos.
  - Não fazer doações de sobras dos alimentos.

- Água**

A qualidade da água consumida dentro de sua casa dependerá da limpeza periódica da sua caixa d'água.

Com o tempo, a sua caixa d'água torna-se suja e consumirá todo o cloro da água tratada que vem da rua. Manter a quantidade de cloro na água a ser consumida é a garantia de sua saúde.

**Como proceder para a desinfecção de seu reservatório domiciliar:**

1- Lave sua caixa d'água utilizando água de lavadeira. Esfregue bem a parte interna da caixa, utilizando a própria água do reservatório.

2- Depois de bem limpa a caixa, abra todas as torneiras (inclusive a descarga da bacia sanitária) e deixe sair a água suja.

3- Assim que a água limpa começar a escoar, feche as torneiras, encha a caixa d'água e aplique água de lavadeira (Q-BOA), na seguinte proporção:

Capacidade de seu reservatório  
200 a 250 l 500l  
1000l  
Parte de água de lavadeira  
0,5l  
1,0l  
2,0l

## HIGIENE E PROTEÇÃO DE ALIMENTOS

Você sabe como reconhecer os alimentos em boas condições?

- Enlatados:** não devem apresentar falhas na solda da lata, nem estarem amassados, estufados e furados. Quando forem abertos não deverá ocorrer saída de gases e/ou espirrar líquido.
- Vídeos:** não devem apresentar formação de gases, estufamento de tampa e turvação da calda. O líquido não deve possuir depósito branco no fundo do vidro.
- Pacotes:** não poderão estar estufados, furados, abertos, vazados, ou amassados.
- Massas:** observar se existe mofo ou bolor. Verificar o prazo de validade.
- Leite Pasteurizado:** verificar o prazo de validade. Não poderá estar fora da refrigeração.
- logurite:** não deve estar estufado e/ou com o copo melado.
- Queijo fresco branco:** não deve estar com soro turvo, escorregado, mau cheiro, e/ou cor alterada.
- Queijo Prato, mussarela e outros:** não devem estar estufados, molés, mofoados, com orifícios, manchas e/ou alterados.
- Peixe:** escamas brilhantes, acinzentadas, olhos vivos e cheios, guelras úmidas e vermelhas, corpo firme, cheiro de peixe fresco.
- Camarão:** cor branca acinzentada, carne firme e consistente. Não deve estar com cor escura e a cabeça desligada do corpo. Procure não comprar camarão limpo e exposto. Peça para descascar em sua presença.
- Carne:** consistente e firme, cheiro e cor característicos de carne fresca. Não deve estar amolecida, pegajosa, cor alterada ou com mau cheiro.
- Embutidos:** cor e consistência normal. Não devem apresentar manchas escuras e esverdeadas externamente, nem bolhas de ar e mau cheiro internamente.
- Ovos:** de preferência devem estar refrigerados, cascas limpas e inteiras, claras e gemas firmes e viscosas.
- Manteiga:** não deve estar deformada, com a embalagem estragada ou rançosa.

**CimapaR**

PROMOÇÃO DE AGOSTO

**LAJE PRÉ-MOLDADA FORRO E PISO**

- o menor preço
- a maior qualidade
- o melhor atendimento

- pague sua laje com uma entrada, 30 e 60 dias

**Venha conferir!**

Joaquim Ribas de Andrada, 971  
(anexo Bimbo Materiais Hidráulico)

**NÃO PAGUE ALUGUEL**

Por apenas R\$ 173,00, você adquire, sem juros e sem burocracia, do CONSÓRCIO CIDADELA, o imóvel da sua preferência na cidade, praia ou CERVO ACERVO HISTÓRICO

Telefone: 222-3707 - Dêlcio ou Celso

**Affonso**

Dep. Estadual - 39,11

**Consórcio CidadeLa**

Por apenas R\$ 173,00, você adquire, sem juros e sem burocracia, do CONSÓRCIO CIDADELA, o imóvel da sua preferência na cidade, praia ou CERVO ACERVO HISTÓRICO

Telefone: 222-3707 - Dêlcio ou Celso