

Vigilância Sanitária Estadual chama a atenção para cuidados com alimentação nas festas juninas

Ter 25 junho

As festas juninas já tomaram conta dos meses de junho e julho em Minas Gerais com as tradicionais barraquinhas, quadrilhas, quentão, pipoca, caldo de feijão e mandioca. Mas, para não perder a graça das festas temáticas, é preciso não se descuidar na hora do preparo e do consumo de alimentos da época.

A diretora de Vigilância em Alimentos e Vigilância Ambiental da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais (SES/MG), Ângela Vieira, lembra que nesta época do ano são comuns os casos de infecções intestinais ou intoxicações provocadas por bactérias que proliferam nos alimentos contaminados.

Apesar de perigosas, essas doenças podem ser evitadas observando os cuidados necessários. “As comidas juninas são preparadas com ingredientes, geralmente, muito perecíveis. E é importante ficar atento às condições de higiene e limpeza do local de preparo desses alimentos, à temperatura de armazenamento, à temperatura de exposição”, alerta a diretora.

Durante os eventos, caso o consumidor observe algum tipo de irregularidade sanitária, deve acionar a Vigilância Sanitária (Visa) do município, fornecendo o máximo de informações. Além disso, o Procon municipal, serviço de proteção e defesa do consumidor, também pode ser acionado.

Fique atento

Alguns cuidados devem ser observados no preparo, exposição, comercialização e consumo para evitar possíveis problemas de saúde. A Vigilância Sanitária recomenda que nos locais onde são manipulados, preparados e comercializados esses alimentos, a higiene seja priorizada.

Para quem os está manipulando, a higiene pessoal também é um ingrediente que não pode faltar. Os trabalhadores devem estar em perfeitas condições de saúde, isentos de doenças infectocontagiosas, afecções cutâneas e feridas.

Outras orientações

- Os alimentos acondicionados sob refrigeração e nos freezers devem estar em recipientes atóxicos com tampa (plástico, vidro ou inox) e/ou em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos;
- Não colocar alimentos crus em contato com alimentos cozidos;
- Os enlatados, após abertos, quando não forem totalmente utilizados, devem ser transferidos para recipientes plásticos, vidros ou inox (todos com tampa) e mantidos sob refrigeração;
- Os molhos (catchup, maionese e outros), bem como milho verde, ervilhas, entre outros

destinados à preparação de cachorros-quentes, deverão ser mantidos sob refrigeração. Os molhos devem ser oferecidos na forma de sachê individual;

- Os espetinhos de carnes, frango e queijo deverão ser mantidos sob refrigeração e assados conforme o pedido do consumidor, não devendo ser assados em grandes quantidades e nem ficar expostos à temperatura ambiente;
- As frutas carameladas (maçãs do amor, uvas etc.) deverão ser previamente lavadas e imersas em solução clorada por 30 minutos antes de serem preparadas. Devem ser expostas dentro de bandejas e protegidas;
- O alimento não deverá ser preparado na barraca, admitindo-se apenas a fritura, o cozimento e a montagem de sanduíches e tira-gostos;
- Preparações quentes devem ser mantidas bem aquecidas, ou serem refrigeradas e aquecidas ao servir;
- Pia com sabonete líquido e toalha de papel e/ou álcool em gel devem estar disponíveis para higienização das mãos dos funcionários e clientes.

Vigilância Sanitária

A Vigilância Sanitária está presente em todos os municípios mineiros e é responsável por garantir que os produtos, serviços e ambientes estejam seguros e atendam aos padrões de qualidade. Isso significa que ela avalia desde a produção e comercialização de alimentos, até a qualidade da água e a higiene dos estabelecimentos comerciais para mais segurança.