



SANT'ANA DO LIVRAMENTO

Vigilância Sanitária e o Serviço de Inspeção Municipal alertam sobre os perigos da clandestinidade do leite e seus derivados

Categoria: Última Hora

Data de Publicação: 22 de julho de 2014

Crédito da Matéria: Departamento de Controle Orçamentário

Denúncia feita por cooperativa estimula trabalho de fiscalização e controle do comércio irregular do laticínio

A informalidade no setor de comercialização de leite e seus derivados há muito tempo tem sido motivo de grandes preocupações dos setores responsáveis pela sua fiscalização. A preocupação aumentou ainda mais quando o Serviço de Inspeção Municipal – SIM – e a Vigilância Sanitária receberam uma denúncia do presidente da Cooaplesa, Juarez Moreira, informando a expulsão de proprietários de 12 mil litros de leite adulterados com Bicarbonato de Sódio.

Segundo o Coordenador da Vigilância Sanitária Municipal, Tiago Lautenschläger, os problemas decorrentes da ingestão de alimentos sem o aval dos serviços de inspeções oficiais podem ocasionar uma série de transtornos do ponto de vista da saúde da população. “Sendo um alimento altamente perecível, seus cuidados devem ser redobrados para manter sua qualidade. Outro aspecto importante a ser considerado é o fato de que todos que estão com seus produtos legalizados têm um maior cuidado com o manejo, sanidade, nutrição do rebanho, assim como a higiene na produção tanto dos ordenhadores (carteiras de vacinas), dos equipamentos, utensílios utilizados na ordenha e das condições dos locais de ordenha e currais, eliminando assim o risco de contaminações de seu produto final”, comenta.

Tiago também ressalta o transporte utilizado e a forma de comercialização desse tipo de produto, principalmente pelos cuidados dispensados no que diz respeito à temperatura. “Garrafas pet ou qualquer outro recipiente inadequado que não mantenha a temperatura de refrigeração são proibidas pela legislação. O leite in natura, ao não ser submetido a nenhum processo de análise, tem alto potencial de reproduzir bactérias, além de não detectar coliformes fecais. Por isso, o processo de pasteurização é indispensável, porque elimina a temida salmonela e garante os valores nutricionais do alimento”, explica. Para o Coordenador da VISA, as ações têm o objetivo de contemplar um trabalho de conscientização voltado não apenas para os produtores que vendem o leite, mas também junto à população que o adquire.

Hoje no município, através da iniciativa de produtores e incentivo do Governo, existem 05 portas legais para o produtor escoar sua produção, sendo elas divididas em indústrias e cooperativas, além de 12 tanques de resfriamento espalhados pelos pontos-chaves de recolhimento e um caminhão-tanque para recolher nas propriedades.

Os métodos de controle das empresas beneficiadoras de leite, segundo Tiago, estão mais rigorosos. “Produtores acostumados a “batizar” o leite estão sendo afastados das cooperativas e indústrias, ocasionando, assim, um maior risco à população, pois acabam vendendo o produto irregular de porta em porta e em comércios pequenos, sendo isso crime contra a população, para quem vende e compra para revender”, afirma.



SANT'ANA DO LIVRAMENTO

“Uma pessoa que tenha conhecimento dos perigos causados pelo leite clandestino não irá consumi-lo e nem deixar que outros o consumam, pois geralmente, são as crianças que sofrem com a irresponsabilidade dos pais que compram. Concorrer com a informalidade não é fácil. É uma concorrência desleal que oferece riscos à saúde do consumidor”, finaliza.

Doenças transmitidas pelo leite e sua importância em saúde pública

Tiago também destacou algumas doenças que o leite e seus derivados podem transmitir ao ser humano, como a salmonelose, que produz infecções como gastroenterites, septicemia, infecções localizadas, febre tifoide e paratifoide.