Vigilância Sanitária já apreendeu mais de 250 quilos de produtos vencidos em 2025

Date : 25-02-2025

Parte das apreensões de 2025

Desde a primeira semana de janeiro, a Vigilância Sanitária de Vitória da Conquista vem atuando na vistoria de estabelecimentos comerciais alvos de denúncias por parte da população, por venda de produtos alimentícios com procedência ou qualidade duvidosa. Entre eles estão escola, lanchonete, restaurante e comércio varejista (supermercado), nos quais já foram encontrados e apreendidos, até o momento, cerca de 250 quilos de produtos vencidos ou com embalagens adulteradas.

Como a venda de produtos nestas condições é considerada crime, além da apreensão e inutilização das mercadorias, os comerciantes foram autuados pela equipe de fiscalização, sendo notificados, lavrado alto de apreensão com prazo de oito dias para regularização.

Nesse sentido, a Vigilância Sanitária orienta a população a tomar cuidado na hora da compra como prestar atenção na aparência, cheiro e data de validade dos produtos. Identificar essas situações que possam oferecer risco à saúde, especialmente ao adquirir produtos alimentícios, é essencial para evitar intoxicações. Caso encontre alguma irregularidade, fazer a denúncia por

meio da Ouvidoria Municipal: 77 98834-6464 / 0800 284 7010.

Produtos vencidos retirados de circulação

Outras dicas no momento da compra

1. É importante se organizar para a compra, ou seja, fazer uma lista de todos os produtos que você precisa, considerando se há espaço suficiente no refrigerador e/ou freezer para os alimentos que precisam ser conservados em temperaturas frias para não comprometer a qualidade, como é o caso das carnes, peixes, iogurtes, alguns tipos de queijo e de leite, entre outros;
2. Separe suas compras por grupos: mantenha os materiais de higiene e limpeza separados dos alimentos. Verifique os prazos de validade e as recomendações dos fabricantes quanto à conservação e manipulação adequadas dos produtos comercializados embalados;
3. Ao comprar produtos de origem animal, como carnes, peixes, aves, mel, ovos, leites e seus derivados, verifique se possuem dados quanto à procedência, como indicação do fabricante e o número de registro no órgão oficial;
4. As carnes cruas e os vegetais precisam ser colocados dentro de sacos plásticos bem fechados para evitar que os líquidos e os resíduos desses alimentos contaminem outros produtos;
5. Não adquira alimentos prontos para consumo (carnes assadas, tortas, farofa, feijoada, sanduíches, sobremesas, entre outros) se estiverem expostos em temperatura ambiente. Alimentos quentes devem ser adquiridos bem quentes e alimentos frios sempre bem frios;

Fique atento e não compre alimentos que estejam nas seguintes circunstâncias

- latas estufadas, amassadas ou com pontos de ferrugem;
- vidros com a tampa amassada ou enferrujada;
- vidros com líquido turvo, espuma ou presença de depósitos estranhos não característicos do produto;
- embalagens a vácuo que apresentem bolhas de ar, líquido ou aberturas;
- embalagens UHT estufadas, amassadas, com a aba solta, tampa aberta ou lacre violado;
- embalagens de papel ou plástico danificadas;
- produtos industrializados sem rótulo ou com dizeres de rotulagem apagados.

Importante

Vale destacar que o estabelecimento deve estar organizado, limpo e sem vestígios de moscas, formigas, baratas, roedores e pombos. Além disso, é importante que os funcionários que manipulam alimentos estejam com os cabelos protegidos por toucas ou redes, sem adornos (anéis, brincos, colares, relógios, piercings ou pulseiras) e com as unhas bem aparadas e sem esmalte.