

Carnaval: médicos-veterinários dão dicas de segurança alimentar

Consumo de produtos sem higiene e refrigeração podem provocar quadros de saúde graves

Durante as festas de Carnaval, quando muitos foliões participam de eventos de rua, o cuidado com a alimentação deve ser redobrado. Médicos-veterinários que atuam na área sanitária alertam que a ingestão de produtos contaminados ou mal conservados podem provocar complicações sérias de saúde. Para se ter uma ideia, segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), mais de 350 mil pessoas morrem todos os anos em decorrência de quadros provocados por intoxicação alimentar.

“As altas temperaturas deste período do ano, aliadas à falta de refrigeração adequada para a conservação dos alimentos, tornam-se um grande problema”, diz o médico-veterinário Ricardo Calil, presidente da Comissão Técnica de Alimentos (CTA) do Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de São Paulo (CRMV-SP). Ele enfatiza que, muitas vezes, não é possível notar alterações na aparência, gosto ou cheiro de um produto que pode já estar em processo de deterioração.

Calil explica que os alimentos devem ser mantidos a uma temperatura abaixo de 8°C ou acima de 66°C, para segurança de consumo.

Procure por segurança alimentar

A médica-veterinária Adriana Maria Lopes Vieira, presidente da Comissão de Saúde Pública Veterinária (CSPV) do CRMV-SP, recomenda que os foliões optem por estabelecimentos e vendedores com o alvará de funcionamento em dia.

Isso porque o protocolo para concessão desse documento prevê o atendimento a exigências mínimas para o fornecimento de alimentos seguros e permite a fiscalização sanitária periódica. Exemplo dos critérios avaliados são o controle de temperatura para evitar a proliferação de bactérias e o uso de pia com papel toalha e sabonete líquido exclusiva para higienização das mãos.

O documento de alvará de funcionamento precisa estar exposto, ou seja, disponível para a rápida identificação do consumidor.

Detalhes fazem a diferença

Ricardo Calil alerta para a atenção às condutas de higiene dos locais de compra dos alimentos, como a lavagem das mãos com constância.

“É importante também estar com os cabelos presos e cobertos e não usar adornos, como anéis e pulseiras”, complementa Adriana.

Outra sugestão é, ao comprar uma garrafa de água, verificar se o recipiente está mesmo lacrado antes de abrir, para evitar consumir o líquido em recipiente reaproveitado.

Ainda no que diz respeito às bebidas, as latas merecem atenção. “A bebida entra em contato com a superfície, que pode conter microorganismos, sujidade ou produtos químicos. Limpar com um guardanapo, apesar de não ser 100% seguro, ajuda”, afirma.

Cuide da higiene pessoal

A higiene é fundamental também entre os próprios foliões. “Lavar sempre as mãos é uma conduta importante. O nosso comportamento influencia e pode contribuir para aumentar os riscos, assim como estar em ambiente sujo ou com poeira”, comenta Calil.

Há ainda a opção de levar o próprio alimento e bebida de casa. “Sanduíches ou frutas, ingeridos frios, podem ser conservados em bolsas térmicas, com auxílio de gelo em gel, por exemplo”, sugere o médico-veterinário, orientando ainda que se evite abrir a bolsa se não for consumir o produto.

Sobre o CRMV-SP

O CRMV-SP tem como missão promover a Medicina Veterinária e a Zootecnia, por meio da orientação, normatização e fiscalização do exercício profissional em prol da saúde pública, animal e ambiental, zelando pela ética. É o órgão de fiscalização do exercício profissional dos médicos-veterinários e zootecnistas do estado de São Paulo, com mais de 39 mil profissionais ativos. Além disso, assessora os governos da União, estados e municípios nos assuntos relacionados com as profissões por ele representadas.

Mais informações

Apex Conteúdo Estratégico

Sandra Cunha - (11) 99694-8607 / (41) 3408-8155 / sandracunhapress@terra.com.br

Grasiani Jacomini - (41) 99955-5050 / grasi@apexagencia.com.br