ALERTA CVS-SES/SP

O Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo emite ALERTA aos estabelecimentos comerciais varejistas e atacadistas de alimentos e serviços de alimentação e aos consumidores para a condição dos alimentos, em relação aqueles refrigerados e congelados ofertados após paralisação dos transportadores

O **Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria do Estado de São Paulo**(CVS-SES/SP) vem alertar que, em vista da paralisação dos caminhoneiros e a possível conservação inadequada de alimentos refrigerados e congelados decorrentes da quebra na cadeia de frio, ressaltamos que os estabelecimentos comerciais varejistas e atacadistas de alimentos e os serviços de alimentação devem garantir que no ato do recebimento dos alimentos, em especial carnes, frangos, pescados, embutidos, leite e derivados, sejam atendidos os requisitos de recepção e controle de mercadorias estabelecidos pela Portaria CVS nº 05/2013, *que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação,*descritos a seguir:

**Capítulo III - Qualidade Sanitária da Manipulação de Alimentos**

**Seção I - Recepção e controle de mercadorias**

**Art. 23** No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem se realizar avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, consistência e sabor) dos produtos de acordo com os padrões de identidade e qualidade definidos.

**Art. 24** No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo, devem ser conferidas e registradas em planilhas próprias, as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação, conforme as indicações a seguir:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Congelados** |  | -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante |
| **Refrigerados** | **Pescados** | de 2 a 3 °C (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor |
| **Carnes** | de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor |
| **Demais produtos** | de 4 a 10 °C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante |

Os produtos reprovados na recepção, impróprios ou inadequados ao consumo, devem ser identificados, colocados em local apropriado e fora da área de produção/ venda, até que seja providenciada a destinação adequada.

Aos consumidores o **Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria do Estado de São Paulo**(CVS-SES/SP)orienta estes estarem atentos às características sensoriais (cor, odor e textura) e outros sinais de alteração no ato da aquisição de:

1.       Carnes, frangos e pescados;

2.       Leite, queijos, iogurte, sobremesas lácteas e outros derivados lácteos;

3.       embutidos como linguiças, salsichas, mortadelas, presunto e outros.

No caso de suspeita de um alimento inadequado para consumo o consumidor deve encaminhar denúncia ao órgão de Vigilância Sanitária Municipal, informando os seguintes dados: nome, marca, lote e validade do produto, nome e endereço do fabricante e nome e endereço do estabelecimento comercial onde o produto foi adquirido.