



*Produtos eram armazenados e transportados em condições impróprias, com risco à saúde pública* **BELO HORIZONTE (28/11/2018)** - As equipes da Fiscalização Preventiva Integrada em Minas Gerais (FPI Minas), que está acontecendo na região Noroeste do estado, apreenderam, em apenas dois dias, 1.050 kg de queijos.

A primeira apreensão aconteceu na segunda-feira, em um estabelecimento situado no município de Riachinho.

O proprietário de uma queijaria adquiriu o produto de outros fabricantes, armazenando-o em local e sob condições impróprias antes de encaminhá-lo para revenda. O estabelecimento foi interdito e os 850 kg de queijo Minas foram destruídos na usina de triagem e compostagem de Presidente Olegário (MG).

Na terça-feira, uma blitz da FPI Minas, em abordagem realizada em rodovia federal na área de

atuação da FPI, flagrou o transporte irregular de outros 200 kg de queijo, que também foram apreendidos e encaminhados para destruição.

De acordo com o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), o armazenamento e transporte de produtos perecíveis destinados ao consumo humano devem seguir regras que garantam a integridade e a qualidade do produto, a fim de impedir sua contaminação e deterioração. No caso dos queijos frescos, é obrigatória a refrigeração no local de armazenamento e nos veículos de transporte.

Portaria do IMA estabelece, por exemplo, que as instalações em que serão armazenados os produtos devem ser feitas em materiais que proporcionem facilidade de higienização e vedação adequada. “O piso deverá ser impermeável, resistente a impactos, a ácidos e álcalis, anti-derrapante e de fácil limpeza. As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas até a altura mínima de dois metros”, exemplifica o fiscal agropecuário Renato Coutinho. “A queijaria interdita possui paredes em madeira, com aberturas nas laterais, sem qualquer vedação. Os queijos ficavam dispostos em prateleiras também de madeiras, à temperatura ambiente”, diz.

Além disso, o leite e seus derivados são produtos de alta perecibilidade, que exigem temperaturas adequadas, para garantir boas condições de uso e, em consequência, proporcionar segurança à saúde do consumidor. Nem a queijaria, nem o veículo flagrado na rodovia federal, atendiam a essas exigências sanitárias.

Na FPI, os infratores não foram multados, apenas orientados sobre como regularizar o armazenamento e transporte de seus produtos. O produtor que desejar informações sobre o assunto deve entrar em contato com o escritório do IMA mais próximo. A lista de endereços está em

[www.ima.mg.gov.br/enderecos](http://www.ima.mg.gov.br/enderecos)

