CAOP
Centro de Apoio Operacional
às Promotorias de Justiça

MP AL
UNIDADE FUNCIONAL
INDIVISIBILIDADE E INDEPENDÊNCIA

Na mesa com confiança: Orientações para a segurança alimentar

MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE ALAGOAS

EXPEDIENTE

Márcio Roberto Tenório de Albuquerque
Procurador-geral de Justiça

Lean Antônio Ferreira de Araújo
Subprocurador-geral Administrativo Institucional

Sérgio Rocha Cavalcanti Jucá
Subprocurador-geral Judicial

Valter José de Omena Acioly
Subprocurador-geral Recursal

Maurício André Barros Pitta
Corregedor-geral

Vicente Felix Correia
Corregedor-geral Substituto

Eduardo Tavares Mendes
Ouvidor

Isaac Sandes Dias
Ouvidor Substituto

Humberto Henrique Bulhões Barros Paula Nunes
Chefe de Gabinete

José Antônio Malta Marques
Promotor de Justiça
Diretor do Centro de Apoio Operacional

Delfino Costa Neto
Promotor de Justiça
Coordenador do Núcleo de Defesa do Consumidor

Projeto gráfico e diagramação:

Lalo Luiz Andrade da Silva (Estagiário)
Thiago Henrique Ferreira (Supervisor)

CAOP
Centro de Apoio Operacional às Promotorias de Justiça

A segurança alimentar é uma preocupação essencial para os consumidores. Aqui estão algumas orientações importantes para garantir a segurança dos alimentos que você consome:

Compre de fontes nutridas:

Adquira alimentos de estabelecimentos abrigados, como mercados, supermercados, feiras e produtores de alimentos reconhecidos. Verifique a garantia do fornecedor e a qualidade dos produtos que eles oferecem.

Observe a higiene:

Preste atenção à higiene dos locais onde os alimentos são preparados e vendidos. Certifique-se de que as instalações estejam limpas e bem-mantidas. Os funcionários devem usar roupas limpas e adequadas, como toucas, luvas e aventais, além de seguir boas práticas de higiene pessoal.

Verifique a data de validade:

Sempre verifique a data de validade dos alimentos antes de comprá-los. Evite produtos com prazo de validade vencido ou prestes a vencer. Além disso, certifique-se de que as embalagens não estão danificadas, pois isso pode comprometer a qualidade e a segurança dos alimentos.

Armazene corretamente:

Após a compra, armazene os alimentos considerados para preservar sua qualidade e segurança. Siga as instruções de armazenamento fornecidas nas embalagens e mantenha os alimentos em temperaturas adequadas, seja na geladeira, freezer ou em local fresco e seco. Evite o armazenamento de alimentos perecíveis por longos períodos.

Manipular os alimentos com segurança:

Ao manipular os alimentos, é fundamental adotar boas práticas de higiene. Lave as mãos frequentemente com água e sabão antes de manusear os alimentos, especialmente após usar o banheiro, jogar ou espirrar. Utilize utensílios limpos ao preparar e servir os alimentos, evitando a contaminação cruzada entre diferentes ingredientes.

Cozinhe os alimentos transferidos:

Certifique-se de cozinhar os alimentos completamente, especialmente carnes, aves, ovos e frutos do mar. O cozimento adequado ajuda a eliminar bactérias, vírus e outros microorganismos negativos. Utilize termômetros de alimentos para verificar a temperatura interna dos alimentos e garantir que as temperaturas sejam seguras para o consumo.

Evite alimentos crus de alto risco:

Evite consumir alimentos crus de alto risco, como carnes malpassadas, ovos crus ou parcialmente cozidos, peixes crus, mariscos crus e laticínios não pasteurizados. Esses alimentos podem conter patógenos prejudiciais à saúde, como Salmonella, E. coli e Listeria.

Tenha atenção a alergias e intolerâncias alimentares:

Se você possui alergias ou intolerâncias alimentares, leia atentamente os rótulos dos produtos alimentícios antes de consumi-los. Verifique se os alimentos contêm ingredientes aos quais você é sensível e evite o consumo deles. Informe-se sobre as práticas de manipulação e contaminação cruzada em restaurantes e estabelecimentos alimentícios, a fim de evitar reações indesejadas.

Esteja ciente dos surtos e recalls de alimentos:

Fique atento a notícias e comunicados sobre surtos de doenças alimentares ou recalls de alimentos. Caso algum alimento que você tenha adquirido esteja acompanhado em um recall, siga as instruções fornecidas pelo fabricante ou autoridades de saúde para garantir sua segurança.

Conheça seus direitos como consumidor:

Esteja ciente dos seus direitos como consumidor quando se trata de segurança alimentar. Familiarize-se com as leis e regulamentações de proteção ao consumidor em seu país e saiba como relatar problemas de segurança alimentar às autoridades competentes.

Em caso de problemas, reclame junto ao estabelecimento ou fornecedor e, se necessário, busque orientação de órgãos de defesa do consumidor.

Lembrando que essas são orientações gerais para ajudar a garantir a segurança alimentar.

Sempre é recomendável buscar informações mais específicas sobre as regulamentações específicas de segurança alimentar do seu país, bem como consultar órgãos governamentais, como agências de saúde pública, para obter diretrizes recomendadas e informações específicas para sua região.

Na mesa com confiança:
Orientações para a segurança alimentar

CAOP
Centro de Apoio Operacional às Promotorias de Justiça

MP AL
UNIDADE, FUNCIONAL
INDIVISIBILIDADE E INDEPENDÊNCIA