

05/02/2024 16:52 - Foliões devem se atentar à qualidade dos produtos consumidos durante festividades de carnaval



Com o início das festividades de carnaval e o grande fluxo de foliões nas ruas, a Prefeitura de Porto Velho, por meio da Vigilância Sanitária Municipal, reforça o alerta para os brincantes e também para os vendedores ambulantes quanto à qualidade dos produtos alimentícios comercializados durante o período.

Conforme orienta o gerente da Vigilância Sanitária do município, Ailton Furtado, é recomendado aos ambulantes que não manipulem os alimentos na rua, os produtos devem ser levados prontos, bem-acondicionados e sem exposição. A higiene das mãos do vendedor e o uso de utensílios adequados para manipular os alimentos também são essenciais. Já os consumidores devem observar as condições de higiene do local.

“A forma de armazenamento diz muito sobre a qualidade, os quentes devem estar dentro de estufas e os refrigerados não podem estar em contato direto com o gelo. Nada deve estar exposto de forma aberta, sem proteção à poeira ou às gotículas de saliva das pessoas. O correto armazenamento dos ingredientes é crucial para evitar a contaminação dos alimentos”, alertou.

Ao escolher um vendedor, o profissional deu a dica: “observe se os produtos perecíveis estão armazenados em temperaturas seguras e se há medidas adequadas para preservar a frescura dos alimentos. Ao adotar esses cuidados ao consumir alimentos de rua, os consumidores podem desfrutar das delícias oferecidas por ambulantes de forma mais segura. A conscientização sobre a importância da segurança alimentar é fundamental para preservar a saúde e promover práticas mais saudáveis na escolha de refeições fora de casa”, disse o gerente.

Furtado sugeriu ainda que sucos, batidas e drinks sejam produzidos na hora com gelo filtrado.

Fonte: PMPV