



# CRMV-RS NA MÍDIA

Data: 20/12/2019 Veículo: Site Jornal do Comércio

O jornal de economia e negócios do RS

## Jornal do Comércio

### CRMV dá dicas da melhor maneira de preservar os alimentos para a ceia



Segundo a nota, também é aconselhado não cozinhar caso esteja doente  
FREDY VIEIRA/ARQUIVO/JC

Com a chegada das festas de fim de ano, os consumidores devem tomar alguns cuidados na hora de escolher os alimentos que serão servidos à mesa. Para isso, o Conselho de Medicina Veterinária do Rio Grande do Sul (CRMV-RS) divulgou nota, nesta sexta-feira (20), com dicas de como preservar alimentos em bom estado na hora da compra e como conservá-los adequadamente até as festas.

Segundo o conselho, o “consumo de mercadorias sem as devidas condições pode causar doenças que podem ser de simples sintomas gastrointestinais até complicações severas sistêmicas”. Para evitar complicações, é preciso prestar atenção em quatro momentos: ao comprar, ao

transportar, durante o preparo e na hora de consumir.

Ao comprar, além de prestar atenção na data de validade, o CRMV recomenda que seja observado se os produtos congelados estão “totalmente rígidos, sem nenhuma parte amolecida ou apresentando sinais de descongelamento”, e também se há “a presença de pequenos fragmentos de gelo dentro das embalagens junto ao produto demonstra que houve um possível descongelamento do mesmo”.

No momento de fazer o transporte do alimento, deve-se evitar de deixar os alimentos ao sol ou em locais quentes. Além disso, sempre que possível, transportar os alimentos perecíveis em sacolas térmicas. Essas medidas são ainda mais importantes no verão, pois “a exposição à temperatura ambiente pode favorecer a multiplicação de bactérias patogênicas ou deteriorantes nos alimentos”.

Além de lavar as mãos na hora do preparo do alimento, também é aconselhado não cozinhar caso esteja doente. Para descongelar o alimento, o ideal é retirá-lo com antecedência do freezer e deixar que o degelo aconteça dentro da geladeira.

Ao fim, na hora de consumir, o CRMV aconselha evitar colocar os alimentos na mesa muito tempo antes da hora de consumi-los. “Eles devem ser mantidos em temperaturas seguras: os refrigerados na geladeira, abaixo de 5 graus, e os aquecidos acima de 60 graus”, apontou na nota.

Ainda assim, para o conselho, “o primeiro sinal de que os alimentos de origem animal são seguros e passaram pela fiscalização de um médico veterinário é o selo de inspeção, seja federal, estadual ou municipal na embalagem.”