

Florianópolis, 13 de novembro de 2020.

Nota Técnica N° 269

ASSUNTO: CIDASC esclarece e alerta sobre queijos trufados sem inspeção

Vimos através desta Nota de Esclarecimento alertar sobre a comercialização clandestina e ilegal de derivados lácteos **sem quaisquer inspeção sanitária oficial**, com ênfase nos chamados 'queijos trufados'.

Estes queijos sem inspeção, cuja divulgação de comércio para diversos Estados ocorre através da internet e redes sociais, apresentam potencial risco à saúde.

Derivados lácteos produzidos **sem registro de inspeção não apresentam garantias** higiênico-sanitárias para conferir a qualidade necessária para o consumo humano. Além disso, para produzir quaisquer produtos de origem animal é **obrigatório o registro em algum serviço de inspeção (municipal, estadual ou federal)**.

Especialmente os **queijos chamados frescos**, com prazo de validade reduzido, que possivelmente são produzidos com leite cru (sem processo de pasteurização), **conferem alto risco de contaminação por doenças como tuberculose e brucelose**. Estas doenças podem estar presentes no leite, que na ausência de processo térmico de pasteurização tornam-se potenciais contaminantes dos alimentos e causadores de enfermidade nos seres humanos.

A tuberculose pode causar dores no peito, tosse crônica ou com sangue, fadiga, febre, perda de apetite, suor noturno, perda de peso não intencional severa, catarro e inchaço dos gânglios. O tratamento para tuberculose é longo e constituído por vários antibióticos.

A brucelose pode causar dores nas costas, nas articulações, no abdômen ou nos músculos, febre, calafrios, fadiga, perda de apetite ou suor noturno, dor de cabeça, inchaço dos gânglios, perda de peso e tosse. O tratamento inclui antibióticos e recaídas são comuns.

Preservar a nossa saúde e de nossos familiares constitui escolhas de consumo seguras e conscientes. **Alimentos inspecionados, que apresentam o selo de inspeção em sua rotulagem, são a escolha adequada e com a devida qualidade para consumo.**

Se você, **consumidor, identificar produtos de origem animal** como queijos ou queijos trufados/recheados **sem o selo de inspeção no varejo, notifique a Vigilância Sanitária**

de seu município (o contato pode ser solicitado à prefeitura) ou através do link <http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php/contato>.

Caso **identifique uma empresa/indústria** que esteja fabricando produtos de origem animal como queijos ou queijos trufados/recheados **sem inspeção**, **notifique a Ouvidoria Geral do Estado** através do link <http://www.ouvidoria.sc.gov.br/cidadao/>.

As denúncias serão devidamente verificadas pelos órgãos responsáveis e os infratores responderão conforme previsões legais para os casos de comércio ilegal e fabricação de produtos clandestinos, disponibilizando para o comércio alimentos potencialmente danosos à saúde humana.

Alexandra Reali Olmos

Responsável Estadual pela Coordenação da área de Inspeção de Leite e Derivados – DEINP/CILED

Médica Veterinária – CRMV/SC 3605

Jader Nones

Gestor do Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DEINP