SAÚDE

VIGILÂNCIA SANITÁRIA E SECRETARIA DE AGRICULTURA APREENDEM PRODUTOS SEM REGISTRO

FORAM APREENDIDOS 60 LITROS DE PRODUTOS LÁCTEOS QUE SERIAM COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO.



Publicado em 01/09/2021 às 15:38 (Atualizado em 25/11/2026 às 07:38), postado por Comunicação Guaçuí, Fonte: Secretaria de Saúde

Nos dias 30 e 31 de agosto a Vigilância Sanitária Municipal, em parceria com a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento Alimentar de Guaçuí realizaram a apreensão de 60 litros de produtos lácteos vindos do estado de Minas Gerais para serem comercializados em supermercados, mercearias e padarias no município de Guaçuí.

A ação se deu a partir de uma denúncia formal ao setor de vigilância sanitária onde foi relatado que a empresa não oferecia refrigeração adequada no transporte dos produtos, além dos produtos não apresentar o selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) e também não emitir NFE (Nota Fiscal Eletrônica). Após a denúncia, foi realizada uma pesquisa junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), onde foi confirmada a inexistência do selo do SIF.

Durante a ação foi esclarecido aos comerciantes sobre os riscos causados à saúde pública ao revenderem tais produtos, pois estes causam alto risco de infecção alimentar aos consumidores, bem como foi salientado sobre os prejuízos fiscais acarretados por vendas de produtos sem a fiscalização necessária.

Após a operação o Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal (IDAF), a Secretaria da Fazenda (SEFAZ) e a Associação Comercial de Guaçuí (ACISG) foram devidamente oficializados quanto à ação.

SAIBA MAIS

O Selo de Inspeção Federal (SIF) nada mais é do que o selo de inspeção de alimentos de origem animal, que, como o nome sugere, diz respeito ao cumprimento de normas que são essenciais para a qualidade desse tipo de produto. Indústrias que apresentem selo de inspeção federal (SIF) têm permissão para comercializar em todo o território nacional

Os selos de inspeção são responsáveis por garantir o padrão do produto que será consumido. Com esse método, é possível eliminar os tão temidos riscos de contaminação e, consequentemente, doenças e infecções para quem os consumir. A padronização e a manutenção da qualidade visam garantir a segurança alimentar, em outras palavras, evitar a contaminação e proliferação

AUTENTICAÇÃO

741c7292c4876bff69c7dedcf4803731

https://guacui.es.gov.br/noticia/2021/09/vigilancia-sanitaria-e-secretaria-de-agricultura-apreendem-produtos-lacteos-improprios-para-consumo.html