

DEFESA DO CONSUMIDOR

Produtos perecíveis: proteja-se!

Nem sempre a forma como o consumidor manuseia e armazena alimentos perecíveis (como maionese, queijos e creme de leite) é correta. Sem cuidados especiais, esses produtos podem sofrer contaminação, tornando-se um veneno para sua saúde

ANDRÉIA FERNANDES

Para o café da manhã ou lanche da tarde, pães, manteiga, presunto, queijo, maionese, leite. Como cada membro da família come em horários diferentes, os produtos ficam sobre a mesa por cerca de três horas. Depois, são recolocados na geladeira, onde houver espaço.

Se a cena descrita acima faz parte da rotina de sua casa, está na hora de mudar seus hábitos. Você é um forte candidato a sofrer de doenças cujos nomes causam arrepios: salmonelose, estafilococcia, toxinfecção por clostridium, campilobacteriose. Todas são conhecidas como Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA).

“Não basta apenas verificar o prazo de validade no supermercado dos produtos perecíveis. Os enlatados ou acondicionados em vidros se deterioram rapidamente quando manuseados e armazenados de forma incorreta pelo consumidor”, alerta Rui de Andrade Damennhain, diretor do Instituto Brasileiro de Auditoria em Vigilância Sanitária (Inbravisa).

De acordo com o especialista, cuidados básicos podem evitar graves problemas de infecção e contaminação. A começar pelo manuseio desses alimentos. “Muitas pessoas abrem o vidro da maionese, por exemplo, e deixam o produto durante horas em cima da mesa. Está errado. Depois que a tampa de qualquer alimento perecível é aberta, o produto não pode passar mais de duas horas em temperatura ambiente. O mais aconselhável é separar a quantidade a ser consu-



Rui Damennhain: não basta apenas verificar o prazo de validade

mida e deixar a embalagem na geladeira”, comenta.

Damennhain ressalta que o cuidado deve ser redobrado com enlatados, como leite condensado e legumes em conserva. “Depois de abertas, essas embalagens podem sofrer oxidação, o que contamina o alimento. Se o conteúdo da lata não for usado completamente, é necessário colocar o restante num pote de vidro ou de plástico e guardá-lo na geladeira.”

Cuidados na hora da compra

Segundo Renata Molina, técnica do Procon, a precaução no uso

de alimentos perecíveis deve começar no supermercado. “Não basta apenas olhar a data de validade. O consumidor deve ficar atento também às recomendações de armazenamento do produto depois de aberto. Além disso, os dados gerais do fabricante, como endereço e CNPJ, devem constar da embalagem. Sem essas informações, é melhor nem comprar”, afirma.

Renata lembra, no entanto, que os produtos enlatados geralmente não apresentam a orientação de armazenar o alimento em outro recipiente quando a embalagem é aberta. “Se o consumidor tiver algum problema por causa disso, deve procurar o Procon.”

Organize a geladeira e evite doenças

Nem mesmo quem já toma todas as precauções indicadas acima está livre de problemas. A forma como os produtos são organizados dentro da geladeira também deve ser cuidadosa. “Existem lugares específicos para armazenar os alimentos perecíveis”, diz o biomédico Roberto Figueiredo, autor do livro *Como Não Comer Fungos, Bactérias e Outros Bichos que Fazem Mal*.

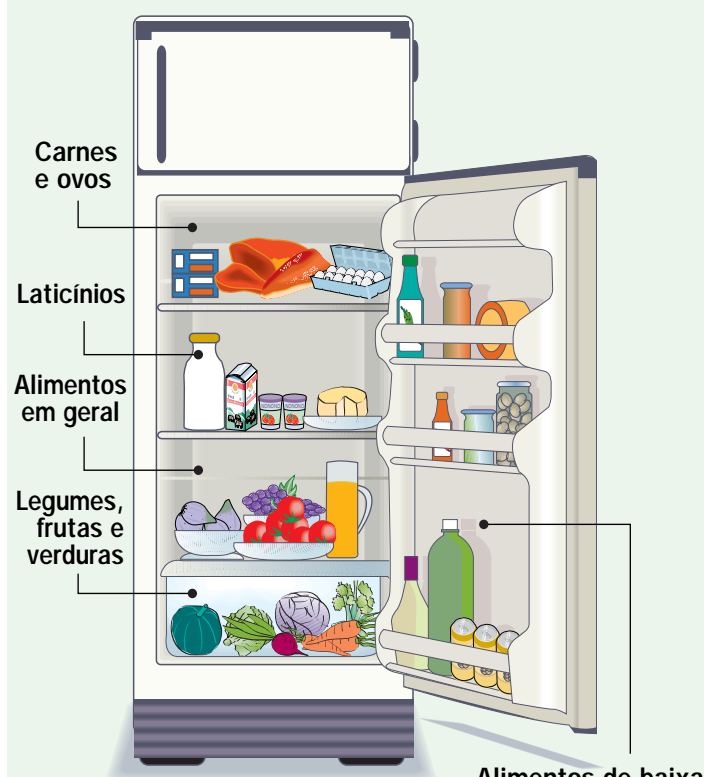
A relações-públicas Estela Silva, por exemplo, reserva as prateleiras superiores de sua geladeira para guardar bebidas. “As frutas ficam no meio e alimentos, na parte mais baixa”, conta ela. De acordo com Figueiredo, o procedimento deveria ser justamente o contrário. “Na parte superior, lugar mais frio da geladeira, devem ficar carnes, laticínios e outros alimentos perecíveis.”

Segundo o biomédico, o espaço destinado ao armazenamento de ovos que a maioria das geladeiras apresenta na porta deve ser categoricamente desprezado. “A porta é lugar para produtos de pouca perecibilidade, como água e refrigerante. Ovos e derivados devem ficar no compartimento de cima, próximos ao motor ou compressor da geladeira, onde o ar é mais frio.”

Vidal Cavalcante/AE

Dentro da geladeira

Do local mais frio (parte superior) para o menos frio:



Alimentos de baixa perecibilidade, como catchup, mostarda, pimenta, água, refrigerante, cerveja

Dicas

- Antes de comprar, confira no rótulo o prazo de validade e a forma de conservação do alimento depois de aberto
- Não esqueça de observar se o nome e o endereço do fabricante constam da embalagem
- Hortaliças devem ser envolvidas em papel absorvente e armazenadas dentro de saco plástico (não de lixo ou colorido) aberto
- Alimentos perecíveis não podem ficar por mais de 2 horas fora da geladeira
- Após abertos, produtos enlatados (como leite condensado e ervilha) devem ser transferidos para outro recipiente de plástico ou vidro
- Ao consumir maionese, coloque num recipiente a quantidade exata que será utilizada e deixe o restante do alimento na geladeira