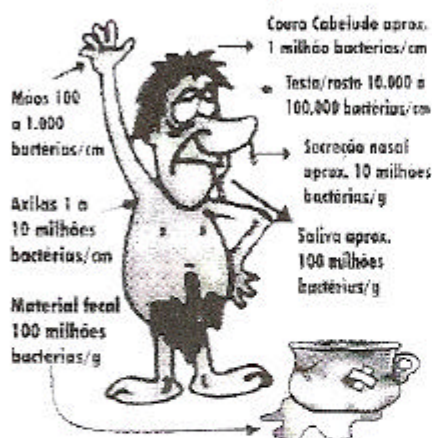


Leite cru **AZEDA** a vida da gente

Os manipuladores de leite e derivados devem:

Combater a contaminação bacteriana



Caso não se tome os devidos cuidados de higiene e limpeza para a obtenção e fabricação de leite e produtos derivados tais como: iogurte, queijo caseiro, manteiga, entre outros, estes poderão estar contaminados com pêlos de animais, sujeira da mão do manipulador e dos utensílios, terra, fezes, urina... e com isso, poderão ter uma quantidade enorme de bactérias, algumas



Cuidados com higiene e limpeza, são extremamente necessários para a obtenção de leite e derivados com qualidade

Os consumidores de leite e derivados devem:



Só consumir produtos inspecionados, de boa qualidade e pasteurizados. Brucelose, Tuberculose, Listeriose, Gastroenterites, Toxoplasmose, Vermínoses são exemplos de doenças transmitidas pelo leite cru e seus derivados, tais como queijo, manteiga, iogurte...

Cuidados:

Laticínios (iogurte, leite, manteiga, requeijão, queijo, etc.)
Mantenha sob refrigeração entre 4°C e 10°C, seguindo as orientações do rótulo.
As embalagens devem ter datas de fabricação e validade.
O leite esterilizado, tipo Longa Vida, deve ser conservado em geladeira após aberto. Não consuma leite "In Natura". Não consuma manteiga com ranço.
Não utilize requeijão se houver separação das partes cremosa e líquida e a presença de bolhas. Recuse as embalagens estufadas, com líquido pegajoso ou fungo (mofo) excetuando-se os queijos onde os fungos entram na fabricação com os tipos Camembert e Roquefort.



Realização: Secretaria Municipal de Saúde - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Mantenha a cidade limpa. Não jogue este impresso em vias públicas. Aut. Estadual de Saúde