



## Consumo de Leite Cru

O Serviço de Inspeção Municipal, alerta aos consumidores sobre os riscos à saúde com a ingestão de leite cru, sem pasteurização. Apesar de ser um alimento nutritivo e amplamente consumido por toda a população brasileira e mundial, o leite é um substrato ideal para o desenvolvimento de grupos de bactérias que podem causar alterações sensoriais e tecnológicas e, quando patogênicos, danos graves à saúde pública. Entre as doenças que podem ser transmitidas pelo consumo de leite cru estão a tuberculose, brucelose, listeriose, salmonelose, yersiniose, campilobacteriose, infecção por Escherichia coli, entre outras.

No Brasil, a venda de leite cru é proibida em todo o território nacional, pelo **Decreto nº 923/1969**.

O consumo de leite e derivados deve ser incentivado, pois se trata de um alimento completo e rico em nutrientes, porém devem ser adotados alguns cuidados como só consumir o produto pasteurizado e com selo de inspeção municipal, estadual ou federal que asseguram a qualidade do mesmo. Caso você produza o leite em sua propriedade só deve consumi-lo após ferver por no mínimo 5 minutos.

Fique atento e só consuma produtos inspecionados, a sua saúde e da sua família agradecem!