

ASAE apreende leite cru com água oxigenada para fabrico de queijo

29 de Junho, 2017

A ASAE, em articulação com a Unidade Regional do Centro, realizou ações de fiscalização junto de várias explorações pecuárias e apreendeu 830 litros de leite cru e 40 litros de água oxigenada, num valor que ronda os 800 euros, segundo a Lusa. Análises ao leite transportado revelaram a adição de água oxigenada, que, pela temperatura medida aquando das inspeções, estava a ser utilizada para ocultar a má qualidade higiénica do leite em vez da utilização de refrigeração.

O objetivo era verificar as condições de armazenamento e transporte de leite cru com destino a unidades industriais de fabrico de queijo, de maneira a garantir a segurança alimentar.

Em comunicado divulgado hoje, a ASAE refere que as investigações decorreram nos últimos dois meses e que foram dirigidas a diversos produtores. Iniciaram-se com a deteção de uma viatura para transporte de leite sem qualquer sistema de refrigeração.

Foi instaurado um processo de crime contra a genuinidade, qualidade ou composição dos géneros alimentícios com incumprimento de requisitos de temperatura no processo de produção, recolha e transporte de leite cru e falta de requisitos de higiene no leite.

**Foto de Reuters*