

A DGAV informa

O queijo fresco deve ser feito a partir de leite pasteurizado, uma vez que este processo é necessário para eliminar bactérias nocivas que causam intoxicações alimentares

Assim, o consumidor deve:

- ✓ Certificar-se de que o queijo fresco provém de estabelecimentos devidamente licenciados para a sua produção, identificados pela marca oval, como o exemplo abaixo

PT
R 2543
CE

A DGAV disponibiliza a lista de estabelecimentos aprovados no seu portal:

<https://sipace.dgv.min-agricultura.pt/Estabelecimentos/PublicacaoNCV>



Tem dúvidas?

seguranca.alimentar@dgav.pt

Direção Geral de Alimentação e Veterinária
www.dgav.pt

A DGAV controla o QUEIJO FRESCO

- Nas explorações
- Nas indústrias de transformação