







COMBATE A CLANDESTINILIDADE: COMO COMPRAR COM SEGURANÇA

Ao entrar em um supermercado, feira, peixaria ou outro estabelecimento, você sabe se os produtos de origem animal disponíveis para compra são seguros? Passam por inspeção? Tem sua qualidade e segurança alimentar garantidas? Não?! Para isso, existem algumas informações importantes para adquirir alimentos seguros para o consumo humano:

Para lembrar:

-  Verifique se os alimentos de origem animal possuem o selo de inspeção federal, estadual ou municipal.
-  Preste atenção na data de validade dos produtos, local de fabricação e se a embalagem está íntegra.
-  Apresentem no rótulo todas as informações sobre o produto.
-  Adquira produtos somente de estabelecimentos confiáveis.
-  Verifique se os produtos estão com as características naturais de cor e odor e se estão devidamente armazenados.
-  E no açougue, peça para que as carnes sejam processadas na hora da compra.

Várias doenças podem ser transmitidas por produtos de origem animal sem fiscalização, como a cisticercose, toxoplasmose, teníase, toxinfecções e intoxicações alimentares, além de outras. Somente os serviços de inspeção, municipal, estadual ou federal, podem garantir que os alimentos saiam do frigorífico, laticínio ou estabelecimentos de pescados, ovos e mel com segurança.

Uma das principais preocupações são os abates clandestinos de animais e sua comercialização sem inspeção. Esses locais não possuem estrutura para o abate, são locais sem condições higiênico-sanitárias, sem inspeção e que não estão adequadas às normas vigentes. Contar com um serviço de inspeção é um benefício para a sociedade, tornando a compra segura e estimulando a cadeia produtiva regularizada.



Serviço de Inspeção Municipal



Serviço de Inspeção Estadual



Serviço de Inspeção Federal