

Como escolher um produto de origem animal?



Graciela Tonello-Médica Veterinária do SIM



QUESTIONAMENTOS.....



- Quando você vai ao supermercado ou feira, você costuma olhar a aparência do produto que pretende comprar??????

- 1) Coloração da carne?
- 2) Se possui odor?
- 3) Se possui mofo/ umidade em excesso?
- 4) Temperatura de armazenamento do produto?
- 5) Integridade da embalagem?
- 6) Selo de inspeção?



Para a sua segurança alimentar é muito importante que você analise estes itens!



Por que analisar a aparência do produto?



A APARÊNCIA DO PRODUTO DIZ MUITO SOBRE SUA QUALIDADE!!!!

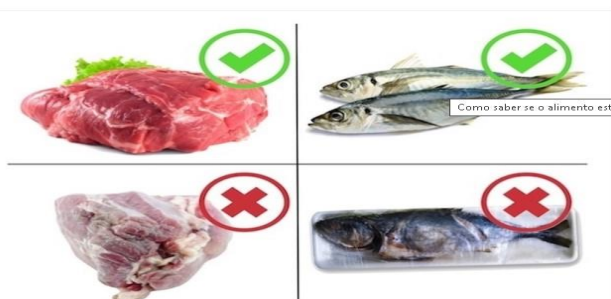


Carnes cruas: Verificar a cor!!!!!!

- # Consistência firme e compacta.
- # Cor vermelha brilhante.
- # A gordura deve ser branca ou amarela pálida.
- # Exigir sempre os selos SIF, SIE ou SIM, SISBI ou SUSAF



Se a carne estiver um pouco cinza, verde ou azul já não está boa para comer!



Produtos embutidos (linguiça, salsicha, salame)

- Não comprar produtos com superfície úmida, pegajosa ou liberando líquidos.
- Evite os produtos com odor estranho ou manchas esverdeadas.
- Exigir sempre os selos SIF, SIE, SIM/ SISBI ou SUSAF.



Carne de frango...

- Coloração da carne é clara.
- Observar, na rotulagem, se o produto é resfriado ou congelado.
- **Exigir sempre os selos de inspeção SIF, SIE ou SIM, SISBI ou SUSAF**



SERVICÓ DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
ENGENHO VELHO - RS

Leite e derivados...

- Consumir leite que tenha passado por tratamento térmico (UHT- caixinha; Pasteurização- saquinho). Isso assegura que micro-organismos prejudiciais à saúde foram eliminados.
- Os queijos devem apresentar superfícies com ausência de mofo e/ou crosta molhada.
- Não consumir leite in natura.
- **Só adquira os produtos se estes apresentarem os selos de inspeção SIF, SIE ou SIM, SISBI ou SUSAF**



Peixes...

Peixes frescos, conservados em gelo:

Confira se as escamas estão bem aderidas à pele, com relativo brilho metálico.

- Os olhos devem estar brilhantes e salientes.
- A carne do peixe deve estar firme a ponto de não deixar a impressão muito tempo quando for pressionada pelos dedos.
- As guelras devem ser vermelhas.



Exigir sempre os selos de inspeção SIF, SIE ou SIM, SISBI ou SUSAF



OVOS...

- Coloque o ovo cru em um copo cheio de água e se o ovo ficar no fundo, está bom para comer, porém, se flutuar, está estragado. A duração média dos ovos é de até 21 dias após a postura, o que pode ser observado na sua caixa.

Só adquira os produtos se estes apresentarem os selos de inspeção SIF, SIE ou SIM, SISBI ou SUSAF.



Algumas orientações que podem ser úteis para saber se determinado alimento está estragado e conseqüentemente impróprio para o consumo são:

Alimento:	Como saber se está bom para consumir
Carnes cruas	Avaliar a cor
Peixe (cru ou cozido)	Sentir o cheiro
Ovo cru	Colocar num copo com água
Frutas	Avaliar aparência
Verduras e vegetais	Verificar a cor e cheiro
Queijo	Observar cor e textura
Leite e derivados	Sentir o cheiro



Como saber se um produto de origem animal é seguro?

- Na hora da compra o consumidor deve verificar se o produto de origem animal possui o Selo de Inspeção,
- O Selo de Inspeção é a garantia de que o produto foi devidamente inspecionado e atende a todos os requisitos de higiene e segurança alimentar,



Consumidor fique atento!

- Não compre carnes, linguiças e queijos com odor forte, coloração esverdeada ou anormal,
- Não compre produtos sem rótulo,
- Não compre produtos vencidos ,
- Não compre produtos cuja a embalagem esteja rasgada, furada, estufada e sem informação de validade,
- Não compre produtos fora da temperatura de armazenamento indicada na embalagem (exemplo: se o produto é pra ser congelado e está resfriado, ou se a temperatura de armazenamento do mesmo é de até 5 graus e ele está em temperatura ambiente)



**Eles poderão causar danos a sua saúde!
Se encontrar um produto com defeito entregue para o responsável do estabelecimento, ou comunique a VISA da sua cidade!**



Como você pode ajudar a garantir que o alimento seja seguro?

- Você pode ajudar, comprando produtos inspecionados e orientando toda sua família e amigos sobre a importância significativo dos selos de inspeção,
- Repasse este informativo a todas as pessoas conhecidas,
- Além disso, quando detectado produtos clandestinos/irregularidades no comércio, denuncie à Vigilância Sanitária e quando identificado agroindústrias clandestinas, denuncie no SIM do seu município ou no Ministério Público.



**PROTEJA A SUA SAÚDE E DA SUA FAMÍLIA SÓ
COMPRA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
INSPECIONADOS!!!**

VIU ALGUMA
IRREGULARIDADE?
DENUNCIE!

AO VERIFICAR IRREGULARIDADES DENUNCIE!



Muito obrigada pela sua atenção!

Espero que este material seja útil e lhe ajude.

Qualquer dúvida ficamos a disposição para lhe ajudar através do telefone 33639600 ou e-mail simenghovelhors@outlook.com



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
ENGENHO VELHO - RS

Referências:

- https://documentos.mpsc.mp.br/portal/conteudo/cao/cco/programas/cartilha_poa_web.pdf
- <https://consultoradealimentos.com.br/boas-praticas/rotulagem-de-alimentos/>
- <https://www.gov.br/pt-br/orgaos/ministerio-da-agricultura-pecuaria-e-abastecimento>
- <https://www.agricultura.rs.gov.br/susaf>
- <https://www.tuasaude.com/como-identificar-alimentos-estragados/>