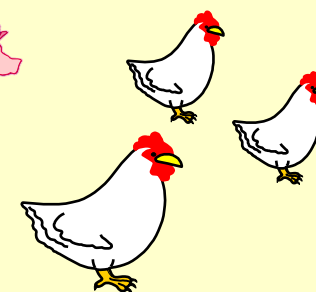
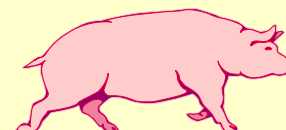
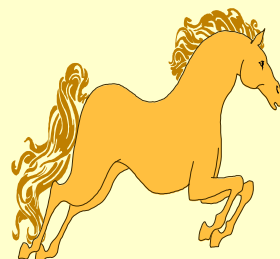
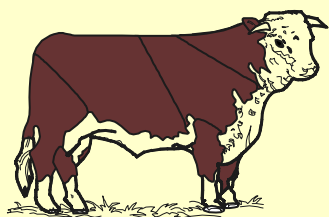




INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

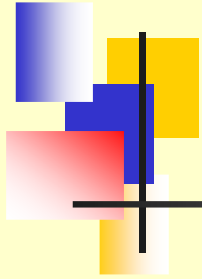


Por que fiscalizar?



Você já imaginou o que aconteceria se cada um vendesse e manipulasse carnes e derivados, rações, e medicamentos como bem entendesse, sem seguir orientações ou sem passar por nenhuma fiscalização?

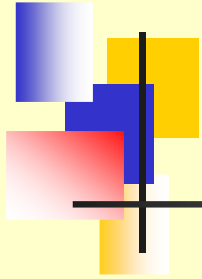
Certamente nossa saúde correria sérios riscos!



Por que fiscalizar?

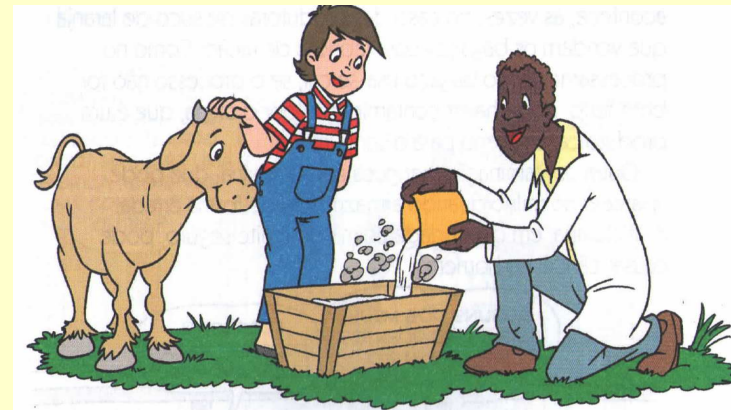
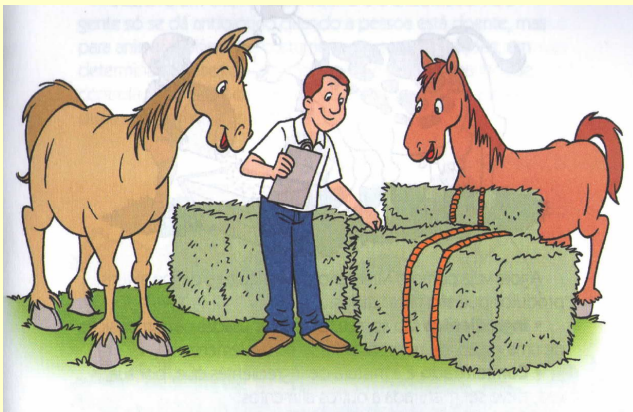
- 60% dos patógenos se transmitem do animal ao homem,
- 75% das enfermidades emergentes do século XXI são causados por patógenos originados em animais ou produtos de origem animal;
- agricultura e saúde tem como princípios a produção de alimentos para o consumo humano e a proteção dos indivíduos contra as enfermidades transmitidas por alimentos

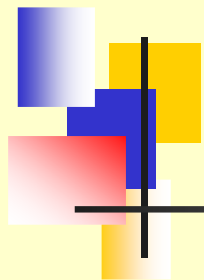
Segundo: Organização Mundial de Saúde Animal (OIE) e a Organização Mundial da Saúde (OMS)



Cuidado com alimentos

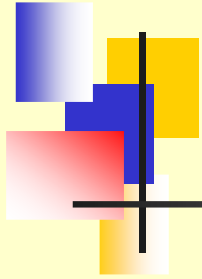
Para que os alimentos de origem animal (carne, leite e ovos) cheguem saudáveis a nossa mesa é preciso cuidar dos animais ainda vivos: desde o que eles comem e dos medicamentos e vacinas que são aplicados neles. Assim como todo produto que é inserido no alimento em seu processamento.





Orientação e Fiscalização

- Mesmo quem é competente e responsável, as vezes precisa de orientação.
- Para que haja segurança e qualidade dos alimentos, as empresas devem atender aos regulamentos ou regras de fabricação, manipulação, embalagem e armazenamento.
 - Ex: 1) Boas Práticas de Fabricação (BPF);
 - 2) Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO)

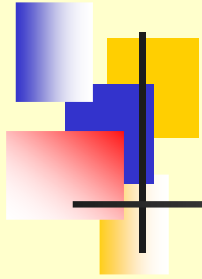


Temos que ter em mente:



Fiscalização serve para:

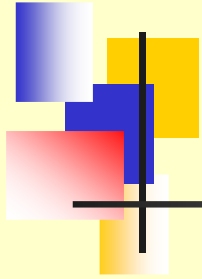
Promover a preservação da saúde pública contra doenças transmitidas por alimentos. Conforme rege o código de defesa dos consumidores.



CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR

(Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990)

- **Art.4º** - (...)tem por objetivo o atendimento das necessidades dos consumidores(...)
- **Art.6º** -São direitos básicos: proteção da vida, saúde e segurança...
- **Art.8º** - Os produtos e serviços não podem acarretar riscos à saúde ou segurança dos consumidores, exceto (...) os que são decorrência de sua natureza e fruição, obrigando-se os fornecedores, em qualquer hipótese, a dar as informações necessárias e adequadas a seu respeito.
- **Art.10º** - O fornecedor não poderá colocar no mercado de consumo produto ou serviço que sabe ou deveria saber apresentar alto grau de nocividade ou periculosidade à saúde ou segurança.



Fiscalizadores

Órgãos fiscalizadores de produtos de origem animal:



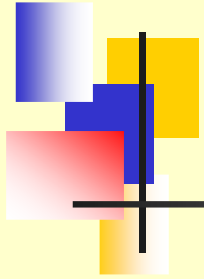
-SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL – SIF – Registram-se neste serviço, os estabelecimento que comercializam produtos entre estados e/ou para exportação;



-SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL – CISPOA/IVZ – Estabelecimentos que comercializam produtos dentro de todo o Estado;



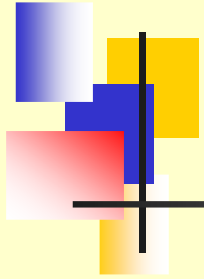
- SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM – Estabelecimentos que comercializam seus produtos dentro do município.



Federal: MAPA- Ministério da Agricultura

Faz fiscalização:

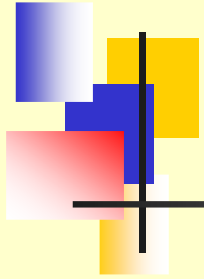
- Da industria- higiene e normas
- Da composição dos produtos que alimentam os animais
- Vacinas: cada lote passa por um teste de eficácia e segurança na rede de laboratórios do MAPA
- Qualidade de identidade genética- sêmen e embriões.



Estadual: SEAPA- CISPOA

Faz fiscalização:

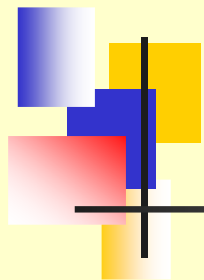
- De produtos de origem animal comercializados dentro do Estado- orienta e normatiza: higiene, rótulos e embalagens;
- De abatedores e processadores de alimentos de origem animal: autoriza seu funcionamento;
- Do transito dos produtos de origem animal.



Estadual: SEAPA- IVZ

Faz fiscalização:

- Do transito animal;
- Das vacinações;
- E cria meios para impedir a introdução de agentes patogênicos de relevância para a saúde animal e pública no Estado



Municipal: Vigilância Sanitária/Inspeção

Faz fiscalização:

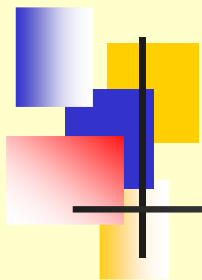
- De produtos de origem animal comercializados dentro da cidade/município;
- Restaurante, padarias, comercio geral de alimentos.



Por que consumir produtos de origem animal inspecionado?

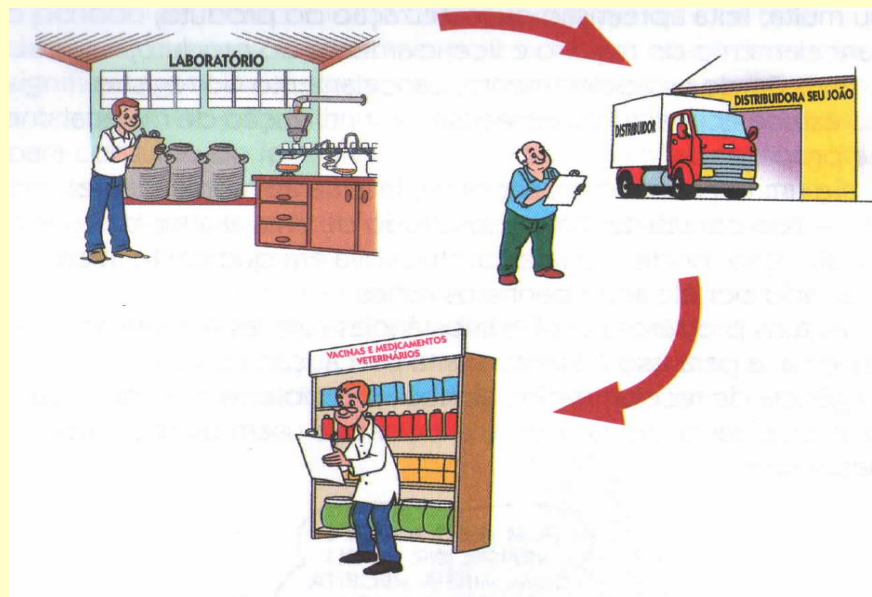
- Qualidade garantida;
- Inspecionado por médicos veterinários;
- Abate feito em local adequado e com condições sanitárias;
- registrado no órgão fiscalizador competente;

Voce sabe como funciona um abatedouro credenciado?



Abatedouro credenciado

Segue as normas imposta pelo órgão fiscalizador, que são:



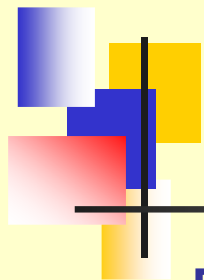
Abate fiscalizado: Processo normatizado

Estrutura física



- Fácil limpeza/manutenção
- Instalações definitivas
- Estacionamento e acessos pavimentados
- Iluminação adequada
- Controle contínuo da qualidade da água
- Controle de pragas e insetos- uso de telas.





Abate fiscalizado: Processo normatizado

Estrutura física



Decantadores e tratamento dos resíduos, não poluindo o ambiente.

Abate fiscalizado: Processo normatizado

Vestiários e sanitários

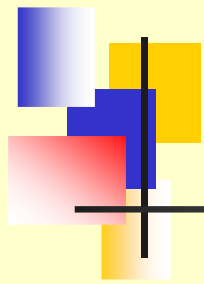


- Para realizar a troca de suas roupas por uniformes, com chuveiros e papeis descartáveis

Equipamentos e Utensílios



- Para fins específicos
- Bom funcionamento
- Boa conservação
- Material atóxico e resistente



Abate fiscalizado: Processo normatizado

Uso de uniforme



Barreira sanitária



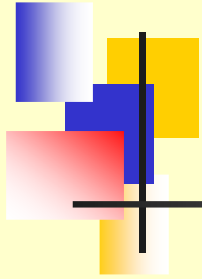
Higienização das botas e mãos dos operários.



Abate fiscalizado: Processo normatizado

1) Jejum, descanso e dieta hídrica



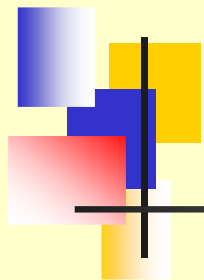


Abate fiscalizado: Processo normatizado

2) Exame "ant- mortem"



Doenças reconhecidas em animais vivos: raiva e tétano



Abate fiscalizado: Processo normatizado

3) Banho de aspersão



- Higiene e calmante



Abate fiscalizado: Processo normatizado

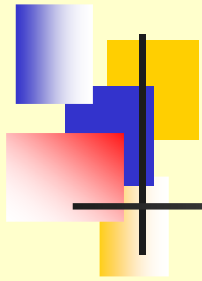
4) Insensibilização ou atordoamento



Abate humanitário



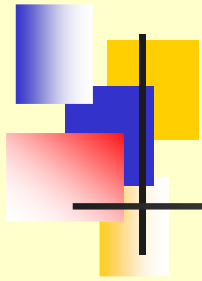
Atordoamento por CO2



Abate fiscalizado: Processo normatizado

5) Guinchando o animal





Abate fiscalizado: Processo normatizado

6) Inspeção pós-morte



Exame para cisticercose, tuberculose, parasitoses entre outras

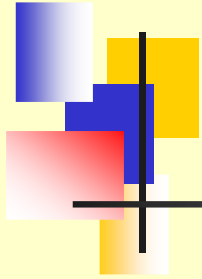


Abate fiscalizado: Processo normatizado

Uso do frio na carne



O resfriamento da carcaça antes de ser enviada ao consumo é utilizado para a conservação, preservando-as com recursos estacional, por isso é muito importante tanto do ponto de vista sanitário, quanto de qualidade e tempo de prateleira (duração da validade).

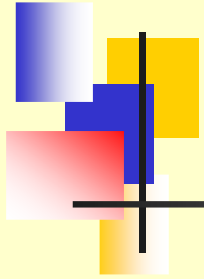


Abate fiscalizado: Processo normatizado

Industria de processamento de laticínios

- Ambiente controlado

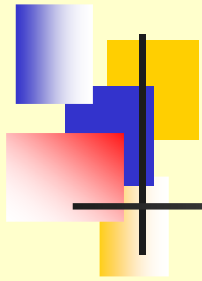




A inspeção abrange também:

Controle de qualidade de ingredientes adicionados aos produtos manipulados; ex:

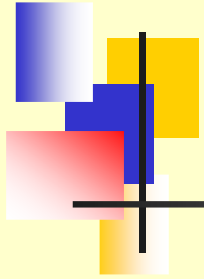
- padarias: adição de ovos (fiscalizados), leite (mamite, resíduos de pesticidas, desinfetantes)
- condimentos- tempero verde (horta protegida, qualidade da água etc.),
- nos embutidos: quantidade de sais de cura-(salitre), e aproveitamento de tripas (limpeza),
- Coagulantes
- Corantes
- Antioxidante
- Fermento etc.



A inspeção abrange também:

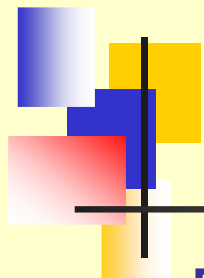
- transporte





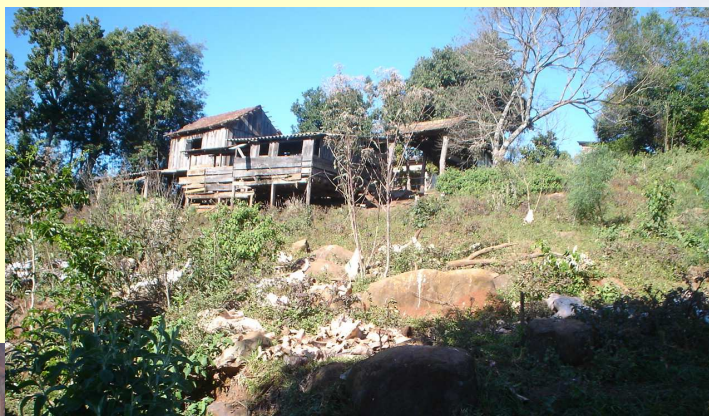
Abate clandestino

- Feito sem registro;
- **Sem** ambiente adequado;
 - Temperatura inadequada (microorganismos se desenvolvem bem a 35°C, mas podem se multiplicar entre 7 e 60°C);
- Sem normatização;
 - Produtos adulterados, ex: mel com resíduos químicos, clostridium botulinum; linguiças com produtos químicos etc.

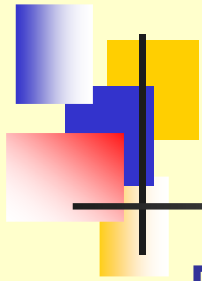


Abate clandestino

Estrutura física



- Inadequada, improvisada
- Instalações não definitivas
- Sem acessos pavimentados
- Abertas para entrada de pragas e insetos
- Sem tratamento de água e/ ou ponto de água no local

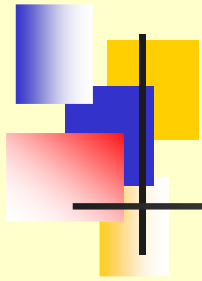


Abate clandestino

Estrutura física



Restos da carcaça jogados no terreno- poluindo o ambiente e/ou aos animais de criação.

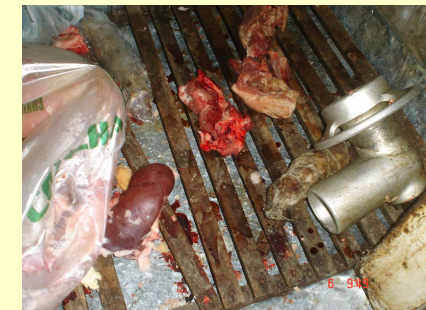
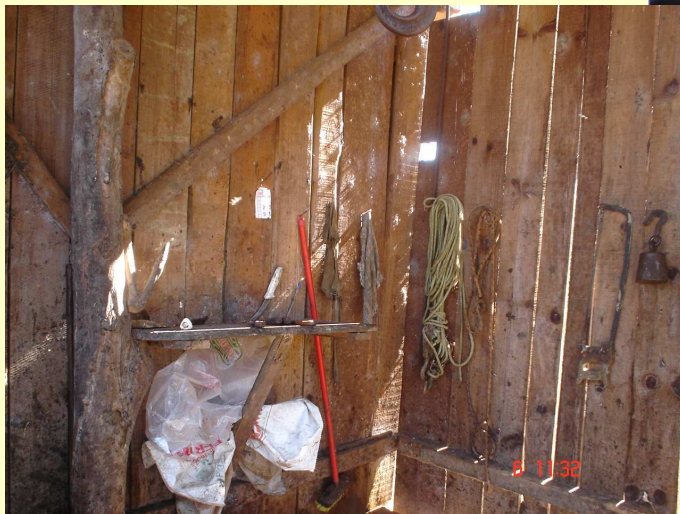
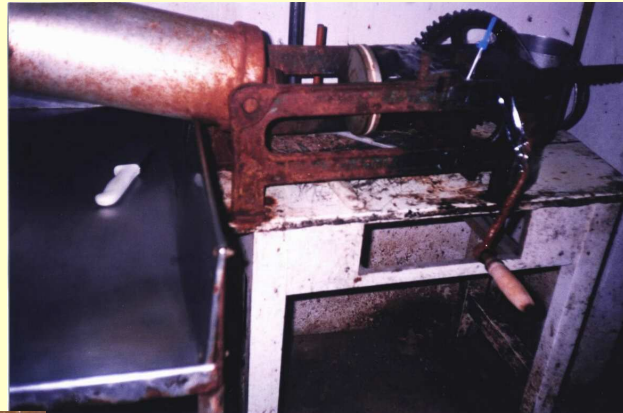


Abate clandestino

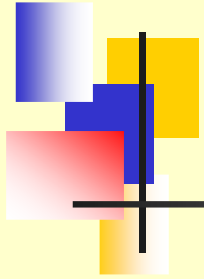
Vestiários e sanitários
Uso de uniformes
Barreira sanitária

- inexistente

Equipamentos e Utensílios



- Para todos os fins.
- Sem conservação



Abate clandestino

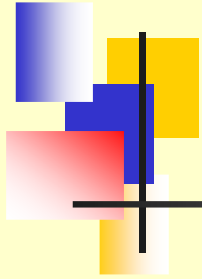
- 1) Animais sem procedência, não registrados.
- 2) Exame "ant- mortem": Inexistente, animais nunca passaram por exame médico veterinário.
- 3) Abatidos logo que chegam no local de abate
- 4) Sem insensibilização ou atordoamento: sangria direto.



Abate clandestino

5) Guinchando o animal: em arvores, madeira, com uso de cordas sujas e ate mesmo inesiste.



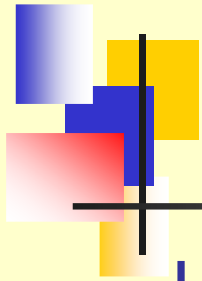


Abate clandestino

6) Inspeção pós-morte



inexistente



Abate clandestino

Uso do frio na carne



inexistente ou precário

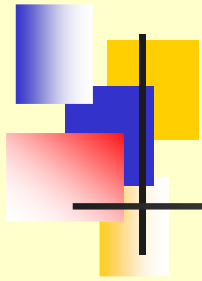




Abate clandestino- A inspeção **deixa** de abranger também:

Controle de qualidade de ingredientes adicionados aos produtos manipulados; ex:

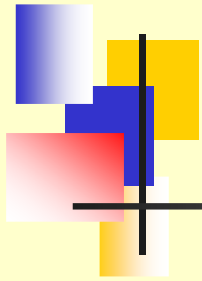




Abate clandestino- A inspeção **deixa** de abranger também:

- transporte





Abate clandestino

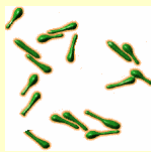
Industria de processamento de laticínios clandestino



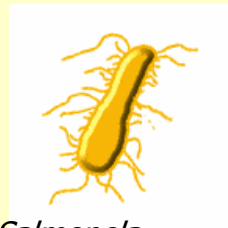


Importância da fiscalização

- Carnes e derivados deterioram facilmente, portanto devem ser manipulados com higiene e cuidado desde o animal em vida; cuidando o abate, o preparo e consumo- evitando contaminação por microorganismos (bactérias, vírus e fungos).



Cl.botulinum



Salmonela



Cl.perfringens



E.coli

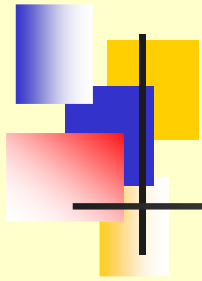


C.jejuni



S.aureus





Importância da fiscalização

- A contaminação pode causar a intoxicação alimentar ou até a aquisição de alguma doença (tuberculose, leptospirose, brucelose, verminoses etc).



É importante colocar, que na maioria dos casos as contaminações ocorrem por falta de cuidado por parte do manipulador.



Intoxicação alimentar



Normalmente causa sintomas desagradáveis, (náuseas, vômitos, diarreia, febre) após a ingestão de alimentos contaminados microorganismos nocivos.

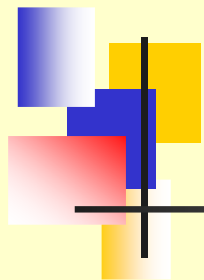
A duração e a gravidade destes sintomas vai depender do tipo e quantidade de microorganismo presente no alimento.

Normalmente ocorridos por contaminação por *Salmonella*, *Staphylococcus*, *Clostridium botulinum*, *Cl. perfringens*

Como identificar produtos de origem animal inspecionado?

Quando está em grandes peças é possível identificar os carimbos de inspeção em tinta azul ou roxa e etiqueta lacre contendo todas as informações necessárias sobre o produto.





Todos ganham com a inspeção:

- Consumidor: produtos saudáveis, com controle de ingredientes e do processo de fabricação;
- Indústria: com melhor aceitação do produto;
- Produtor rural: Por ter seu rebanho controlado e com saúde;
- Sociedade: por contar com produtos saudáveis, que geram empregos.

PUXA! HOJE EU APRENDI MUITO. EU ACHAVA QUE FISCAL SERVIA SÓ PRA INCOMODAR A GENTE.

E AGORA, O QUE VOCÊ ACHA?

EU ESTOU ENTENDENDO QUE A FISCALIZAÇÃO É PRA PROTEGER A GENTE, A NOSSA SAÚDE...



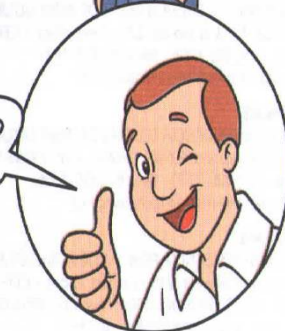
FICO PENSANDO NAS CARNES QUE PREPARO AQUI NO SÍTIO. TANTO DE VACA, AVES, PORCO... NOS OVOS, NO LEITE... TUDO TEM QUE SER SAUDÁVEL.

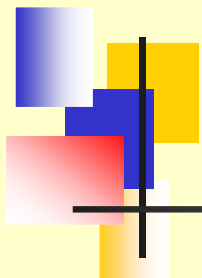
ATÉ NO CASO DE SÊMEN E EMBRIÃO, DEVE-SE TER CUIDADOS ESPECIAIS PARA SE EVITAR PROBLEMAS NO REBANHO E NÃO SE COMPRAR "GATO" POR "LEBRE"!



ORA... COM ANIMAIS SELECIONADOS TEM MAIOR PRODUÇÃO DE LEITE, DE OVOS, DE CARNE....

É ISSO AÍ!





**SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, E
AGRONEGÓCIO -SEAPA -
RIO GRANDE DO SUL
PROJETO DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA
REGIONAL PELOTAS**



OBRIGADA!!!!