

INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Você sabia que os produtos de origem animal (carne, leite, pescado, mel, ovos e seus respectivos derivados) precisam ter sua produção inspecionada para que estejam adequados para consumo? Por isso, o Serviço de Inspeção Oficial fiscaliza abatedouros e indústrias, prezando pela qualidade dos produtos que você consome.

O que é o Serviço de Inspeção Oficial?

É a inspeção higiênico-sanitária e tecnológica da produção de alimentos de origem animal, desde o abate até a industrialização. É realizada por médicos veterinários e auxiliada por técnicos especializados.

ENTENDA

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

é responsável pela fiscalização dos estabelecimentos que comercializam interestadual ou internacionalmente.

Divisão de Produtos de Origem Animal - DIPOA também conhecida como CISPOA

é responsável pela fiscalização dos estabelecimentos que comercializam dentro do RIO GRANDE DO SUL

Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos municípios

são responsáveis pela fiscalização dos estabelecimentos que comercializam apenas dentro do município.

Qual a importância do consumo de alimentos inspecionados?

Para garantir que o alimento forneça os nutrientes necessários e evite problemas à saúde humana, ele deve estar em boas condições de consumo. Para isso, são necessários cuidados na produção, elaboração, armazenamento e distribuição, pois em qualquer fase pode ocorrer contaminação dos alimentos por microrganismos, toxinas, parasitas, substâncias químicas e outros agentes nocivos à saúde, que podem provocar doenças.

Toda indústria de produtos de origem animal deve ser registrada no órgão competente para poder funcionar no país. A fiscalização desses locais é baseada em normas, padrões de higiene e leis, que visam eliminar ou minimizar os riscos de contaminação durante a industrialização e manipulação desses alimentos.

Como a produção inspecionada pode combater a fraude nos alimentos?

Um alimento fraudado é aquele elaborado com a intenção de dar falsa impressão sobre sua qualidade, o que pode ocorrer com a utilização de conservantes e corantes que alteram o gosto e a aparência do produto. Também é considerado fraudado um alimento conservado com substâncias proibidas, como água oxigenada no leite; e ainda que possua uma rotulagem não correspondente ao conteúdo da embalagem.

Com a fiscalização em todas as etapas da produção do alimento, evita-se o risco de fraude. Pois quando se garante a produção dentro dos padrões de identidade e qualidade, o produto preserva suas características naturais e seus valores nutricionais.

Como reconhecer um alimento inspecionado?

Com o carimbo oficial dos serviços de inspeção nas carcaças abatidas e nos rótulos dos produtos industrializados, é possível identificar um produto proveniente de estabelecimentos inspecionados. Os produtos saudáveis, seguros e confiáveis para venda ao consumidor recebem um carimbo do órgão oficial. Essa marca é o primeiro passo para garantir a segurança alimentar de sua família.

Não adquira produtos sem os carimbos do serviço de inspeção federal, estadual ou municipal. O carimbo do serviço municipal não é padronizado e pode ser encontrado em diversos formatos. Os demais são padronizados.

CARIMBOS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO



Carimbo SIF
Serviço de Inspeção Federal



Carimbo SIE
Serviço de Inspeção Estadual



Carimbo SIM
Serviço de Inspeção Municipal

