

ANTES DE COMPRAR OBSERVE SE
O PRODUTO TEM IDENTIFICAÇÃO
DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO



Serviço de Inspeção Federal



SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO PARANÁ

Serviço de Inspeção do Paraná / Produtos de Origem Animal



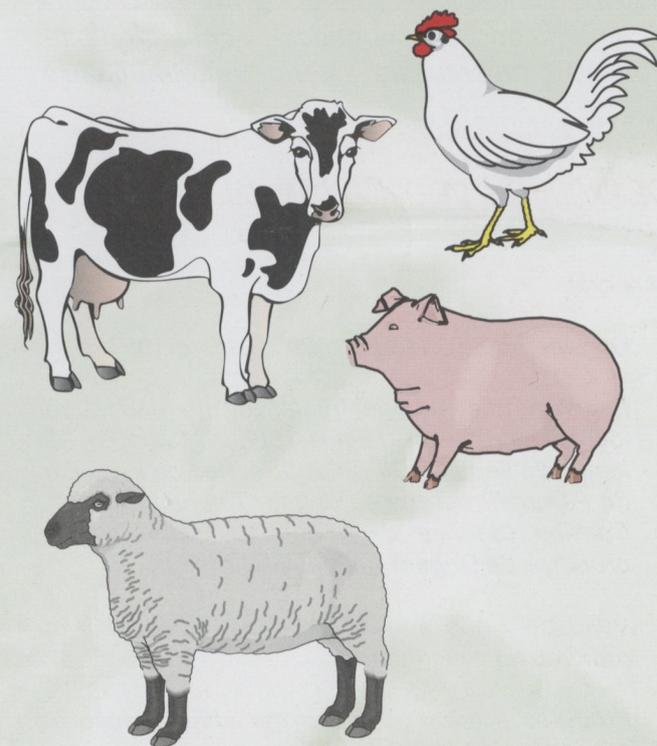
*Serviço de Inspeção Municipal de Produtos
de Origem Animal de Curitiba.*



DENUNCIE IRREGULARIDADES
FONE 156



INFORMAÇÕES PARA O CONSUMIDOR DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL



SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
CENTRO DE SAÚDE AMBIENTAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL DE CURITIBA

SIM-CURITIBA

O QUE É?

É o Serviço de Inspeção Municipal de produtos de Origem Animal de Curitiba, que tem como meta a redução da produção e comércio de produtos de origem animal (carnes, leite, ovos, mel e seus derivados) sem identificação de origem (clandestinos), os quais podem trazer a disseminação de doenças como teniose, brucelose, tuberculose, listeriose e salmonelose

ORIENTAÇÕES GERAIS PARA COMPRA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Observe:

- Origem (nome do fornecedor e endereço);
- Registro no serviço de inspeção, que poderá ser identificado pelas siglas SIF, (Serviço de Inspeção Federal) SIP/POA, (Serviço de Inspeção do Paraná/Produtos de origem Animal) ou SIM - Curitiba (Serviço de Inspeção Municipal de produtos de Origem Animal de Curitiba);
- Validade - não adquira produtos vencidos ou próximo do vencimento;
- Produtos à granel - devem ter identificação de procedência e validade;
- Armazenamento - deve estar armazenado conforme indicação do fornecedor (leia as informações que constam na rotulagem);
- Higiene pessoal dos manipuladores e do local.
- Embalagem íntegra - repare se esta não está amassada, enferrujada, estufada ou rasgada.

DEFEITOS NA EMBALAGEM PODEM LEVAR A DETERIORAÇÃO DOS PRODUTOS;

DETALHES QUE AJUDAM NA ESCOLHA DOS PRODUTOS

CARNES RESFRIADAS

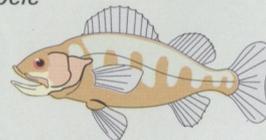
- Apresentar odor, aspecto e coloração próprios;
- Textura firme;
- Com ausência de manchas escuras, esverdeadas ou acinzentadas, odores desagradáveis e pegajosas.



CUIDADO COM LÂMPADAS VERMELHAS! ELAS MASCARAM A COR DO PRODUTO.

PEIXES

- Escamas - fortemente aderidas a pele, com relativo brilho metálico;
- Olhos - brilhantes e salientes;
- Brânquias (guelras) de cor rósea a vermelha, úmidas e brilhantes;
- Carne - firme, não deixando a impressão duradoura quando submetida a pressão dos dedos.



CRUSTÁCEOS (camarões e lagostas)

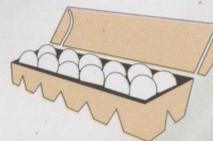
- Carapaça bem aderida ao corpo;
- Coloração própria, sem qualquer pigmentação estranha;
- Olhos destacados;
- Cheiro próprio e suave.



PEÇA AO ATENDENTE PARA VERIFICAR OS ITENS QUE NÃO PODEM SER VISUALIZADOS.

OVOS

- Devem estar armazenados em local fresco;
- A casca deve apresentar-se uniforme, limpa e íntegra.



LATICÍNIOS

- Consuma somente leite que tenha passado por tratamento térmico (pasteurização, UHT), isto assegura a eliminação de microorganismos que podem ser prejudiciais à saúde.
- Os queijos devem apresentar superfícies com ausência de mofo e/ou crosta melada.



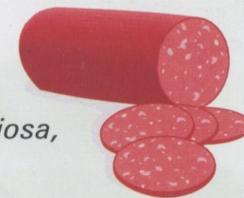
CARACTERÍSTICAS DE PRODUTOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO

PRODUTOS SALGADOS (charque, bacalhau, pé e orelha de porco,...)

- Odor e sabor desagradáveis;
- Gordura rançosa;
- Amolecidos, úmidos e pegajosos;
- Manchas avermelhadas;
- Com presença de larvas ou parasitas.

PRODUTOS EMBUTIDOS (lingüiça, salsicha, salame, ...)

- Superfície úmida, pegajosa, liberando líquidos;
- Gordura rançosa;
- Massa com manchas esverdeadas ou pardacentas;
- Sabor e odor estranhos.



VERIFICAR SE AS EMBALAGENS À VÁCUO NÃO ESTÃO ROMPIDAS. PRODUTOS SOLTOS DENTRO DE EMBALAGENS À VÁCUO, SIGNIFICA ENTRADA DE AR E POR ESTE MOTIVO PODEM ESTAR DETERIORADOS.