

CUIDADOS COM ESTES INIMIGOS !!!

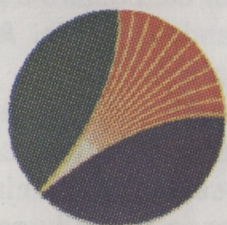
TENÍASE E CISTICERCOSE - Causada pela ingestão de carne bovina e suína contaminada pelo verme **TAENIA** ou **SOLITÁRIA**. Provoca dores musculares, abdominais, cegueira ou uma neurocisticercose (larva no cérebro) com perda da memória e crises de epilepsias.

DESINTERIAS BACTERIANAS - São transmitidas pela ingestão de carne e outros alimentos contaminados.

ENTERITES - (inflamação do intestino e a gastroenterites, inflamação do Estômago e do intestino) vem acompanhados diarreia, febre, vômitos e dores abdominais intensa causada pelas bactérias do gênero *Shigella*, *Salmonella* e pelos colibactérias patogênicos.

Apoio:

**Banco do
Nordeste**



A marca de um novo Nordeste.



**O FUTURO
É AGORA**

PREFEITURA MUNICIPAL DE FEIRA DE SANTANA
SECRETARIA DE SAÚDE
DIVISÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

O QUE VOCÊ PRECISA SABER PARA COMERCIALIZAR UMA CARNE DE BOA QUALIDADE



CONTRIBUA COM A SAÚDE COLETIVA !

INFORMAÇÕES PELO TELEFONE - **221-6393**

221-6540

O QUE DIZ ESTA PORTARIA ?

As carnes de bovinos, bubalinos e suínos deverão ser comercializadas com temperatura de até 7°C, contendo marcas e carimbos oficiais com rotulagem de identificação e distribuição em CORTES padronizados, devidamente embalados.

VOCÊ SABIA ?



Os diferentes tipos de carne são alimentos ricos em proteínas e água, tornando-se sujeitos a proliferação bacteriana, quando não refrigerados. Este produto deve ser transportado sob refrigeração.

UM AMBIENTE DE QUALIDADE.



O açougue é o setor responsável pelo corte, preparo, armazenamento e distribuição de carne.

É importante que este setor receba rigoroso controle de higiene desde o recebimento da carne resfriada, armazenamento refrigerado até a higiene dos manipuladores, equipamentos, utensílios e do local.

CONQUISTE SEU CLIENTE MANTENDO:

- * O estabelecimento (paredes, pisos, portas, janelas e equipamentos) sempre limpos e conservados, dotados de pias e torneiras com água corrente.
- * Em completo estado de asseio e higiene.
- * Câmaras frigoríficas ou refrigeradores com capacidade proporcional as suas necessidades.
- * Coletores de lixo com tampas.
- * O manipulador com uniforme limpo e completo, cabelo curto, barba aparada, unhas curtas, sem anéis e outros adornos.
- * Mãos higienizadas após o uso sanitário e manuseio com dinheiro e lixo.
- * Alvará de saúde em local visível à vista do consumidor.

ALERTA: A CARNE NÃO DEVE SER COMERCIALIZADA:

- * Se apresentar coloração esverdeada, consistência mole e pegajosa.
- * Tiver mau cheiro e presença de insetos.
- * Quando já moída. A moedura deve ser feita no momento de compra
- * Quando originar de animais abatidos sem inspeção municipal, estadual e federal. A carne sem o certificado de inspeção é clandestina, prejudicial à saúde.
- * Quando os produtos armazenados não estiverem identificados com rotulagem original indicando:
 - * Procedência
 - * Registro de órgão fiscalizador
 - * Data da validade.