

CONHEÇA A ORIGEM DO ALIMENTO QUE CHEGA A SUA MESA



Você se preocupa com a saúde da sua família? Já parou para pensar que a qualidade dos alimentos e sua procedência estão diretamente relacionadas com a saúde de quem consome?

Por isso é importante que, ao escolheros alimentos a serem servidos a sua família, você tenha a garantia de procedência e de que estes foram produzidos de acordo com as normas sanitárias, necessárias para evitar a contaminação e proliferação de doenças, colocando em risco a sua saúde e de sua família.

Para contribuir com você, consumidor, que existe os serviços de inspeção oficial (SIM, SIE e SIF). Pois estes atestam a qualidade sanitária dos alimentos e sua rastreabilidade, servindo como “seus olhos” na produção das carnes, peixes, leites, queijos, mel, ovos e seus derivados.

Se VOCÊ quer manter a saúde de sua família, consuma alimentos frescos e com garantia de procedência,
CONSUMA ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL COM SELO! FICA A DICA...

EXPEDIENTE

CONSELHO DELIBERATIVO ESTADUAL – Sebrae/GO:

José Mário Schreiner
Presidente

André Luiz Baptista Lins Rocha
Vice Presidente

Diretoria Executiva:

Antônio Carlos de Souza Lima Neto
Diretor Superintendente

João Carlos Gouveia
Diretor de Administração e Finanças

Marcelo Lessa Medeiros Bezerra
Diretor Técnico

UNIDADE DE COMPETITIVIDADE

Gerência da Unidade de Atendimento e Desenvolvimento Regional
Camila Moreira

Núcleo de Políticas Públicas e Desenvolvimento Territorial

Allan Máximo de Holanda

Andrey Azeredo

Cesmar Moura de Oliveira

Elaine Maria de Moura Souza

Glenda Oliveira Garcia

Roteiro e Criação:

Hélio Orlando Menegueli – Orgânica Consultoria

Arte e Diagramação:

Leo Rangel

Roteirista de apoio:

Silvio Alencar

Revisão Ortográfica:

Rosa Maria Tostes da Silva Batista

Rubia Carla Buzatto

Ringo Souza Batista

Colaboração:

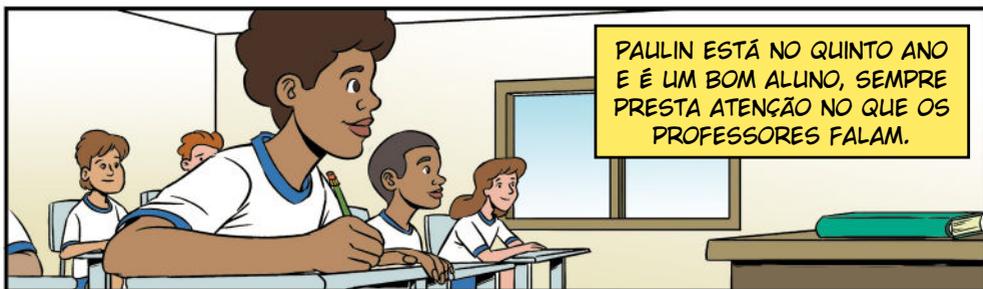
Lara Gabriela Brito Ferreira

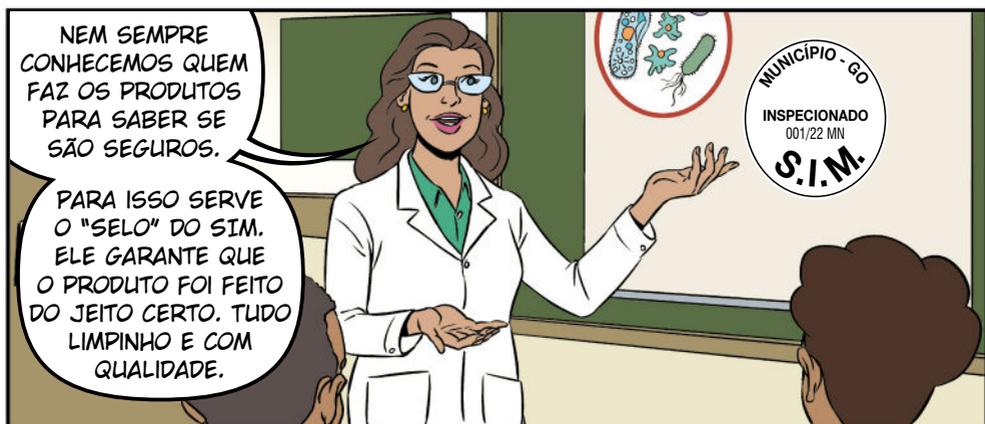
Médica veterinária - Coordenadora do SIM de Senador Canedo/GO.

Talita Dayane Pereira e Silva
Médica veterinária - Doutoranda em Ciência Animal UFG/ Analista de Saúde - SIM e Senador Canedo/GO.

Carime Chaer

Gerente da Unidade de Marketing Comunicação e Eventos/Sebrae/GO















ALGUM TEMPO DEPOIS...

OLHA, PAULIN, O SELO DE NOSSO QUEIJO ESTÁ FAZENDO SUCESSO.

TODO MUNDO TEM PROCURADO POR ELE, OU PRA COMPRAR OU POR CURIOSIDADE MESMO.

MUITOS FEIRANTES VÊM NOS PERGUNTAR COMO FAZER.

O PAI ATÉ CONSEGUIU NEGOCIAR UM PREÇO BOM PARA FORNECER PARA O SUPERMERCADO POR SER O PRIMEIRO DO MUNICÍPIO A TER O SELO.



E COM A ACESSORIA DO **SEBRAE/GO**, A GENTE QUER AUMENTAR A PRODUÇÃO E VENDER EM MAIS LUGARES. ATÉ FORA DO MUNICÍPIO.

DAQUI A POUCO VÃO PRECISAR DE MAIS MÃO DE OBRA.

A MÃE TÁ TRABALHANDO NISSO.

TÁ CONVENCENDO MEUS IRMÃOS A VOLTAR A TRABALHAR NA ROÇA.

E AÍ, PAULIN, VAI CONTINUAR COMPRANDO COM A GENTE?

ACHO QUE AGORA A GENTE PODE SER SEUS CLIENTES SEM MEDO.

FIM

OS SETE BENEFÍCIOS DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL COM REGISTRO SANITÁRIO PARA O CONSUMIDOR

1. Segurança ao consumir produtos de origem animal quanto aos cuidados na fabricação, transporte e armazenamento dos produtos;
2. Garantia de que os manipuladores seguem normas de higiene e de Boas Práticas de Fabricação;
3. Garantia de que os ingredientes usados na fabricação estão todos descritos no rótulo;
4. Rotulagem com informação padronizada, garantindo aos alérgicos e intolerantes quanto aos ingredientes e conservantes utilizados;
5. Garantia das informações prestadas no rótulo, evitando a fraude econômica;
6. Garantia ao respeito dos limites de tolerância de ingredientes conservantes utilizados nos alimentos fabricados;
7. Possibilidade de identificar os produtos produzidos regionalmente, permitindo a sua valorização e a geração e a circulação de riqueza localmente.



PRINCIPAIS DOENÇAS CAUSADAS PELA FABRICAÇÃO INADEQUADA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Doença	Sintomas	Origem
Gastroenterites causadas por Rotavírus, Salmonella spp., Clostridium perfringens, Escherichia coli, Lysteria monocytogenes, Campylobacter sp	Cólicas abdominais, náuseas, vômitos, diarreia, às vezes com aspecto aquoso, gorduroso e explosivo, desidratação, calafrios, febre alta, dores de cabeça e artrite, com risco até de morte.	Ovos e derivados, carne de frango e bovina e seus derivados como embutidos e defumados, leite e queijos cremosos, peixes e camarões e água - contaminados devido a práticas higiênicas inadequadas.
Tísica ou Tuberculose (Mycobacterium spp.)	Tosse por três semanas ou mais, febre vespertina, sudorese noturna e emagrecimento.	Leite cru, queijos frescos e carne contaminados.
Hepatite A (vírus da hepatite A)	Febre, pele e olhos amarelados, náusea e vômitos, mal-estar, desconforto abdominal, falta de apetite, urina com cor escura e fezes esbranquiçadas.	Água e alimentos fabricados sem a observação de práticas higiênicas adequadas.
Botulismo (Clostridium botulinum)	Vômitos, diarreias, visão turva ou dupla, flacidez muscular e dificuldades para engolir e para respirar.	Embutidos e enlatados de produtos de origem animal.
Toxoplasmose (Toxoplasma gondii)	Confusão mental, falta de coordenação e convulsões. Gestantes: alterações no crescimento do bebê, nascimento prematuro, anormalidades visuais e neurológicas no bebê.	Carnes e derivados e água contaminados.
Cólera (Vibrio cholerae)	Diarreia líquida, vômitos, cólicas abdominais, febre e desidratação.	Água e pescado e seus derivados contaminados.
Doença da urina preta	Dor intensa, rigidez ou dormência muscular, dor torácica, falta de ar e urina de cor preta (cor de café).	Pescado e seus derivados contaminados e mal armazenados.
Verme de porco ou sapinho ou neurocisticercose (Taenia solium) Solitária (Taenia saginata)	Teníase: desconforto no estômago, náuseas, flatulências, diarreia e dores de fome. Neurocisticercose: dores de cabeça, convulsões, dificuldade para andar, cegueira e até morte.	Teníase: carne bovina ou suína crua ou malpassada contendo os cisticercos ou "sapinhos". Neurocisticercose: água contaminada e produtos fabricados sem higiene.

COMO IDENTIFICAR SE UM PRODUTO TEM REGISTRO SANITÁRIO:

Para identificar um produto inspecionado por consórcio público, deve-se observar o carimbo e os dados do consórcio, conforme modelo abaixo:



Rótulo Registrado no Serviço de
Inspeção Municipal - SIM sob nº...../.....
CONSÓRCIO

Consórcio
CNPJ - Nº
Rua....., Nº....., Bairro.....
CEP:.....
www.consorcio.....gov.br - (.....).....
Consórcio..... cadastrado no Mapa em .../.../.....



COM QUEM DEVO BUSCAR INFORMAÇÕES ACERCA DA DÚVIDA SOBRE ALGUM PRODUTO?

- Podemos entrar em contato direto com a Vigilância Sanitária Municipal, Secretaria Municipal de Agricultura e/ou consórcio público, por telefone, ou pesquisar nos sites destas entidades.
- Para acessar mais informações de seu interesse sobre o tema, aponte a câmera de seu celular para o QR CODE abaixo:





