



Segurança Alimentar de Produtos de Origem Animal

POA

*Programa de Proteção
Jurídico-Sanitária dos
Consumidores de Produtos
de Origem Animal*

Sumário

Por que cuidar da qualidade e da procedência dos produtos de origem animal?	5
O que é o POA?	6
Garantia dos direitos do consumidor	7
Doenças que podem chegar à mesa sem você saber	8
Alimentos mais vulneráveis à contaminação	10
Como posso agir para comprar com segurança?	10
Características dos produtos de origem animal	16
Quem deve agir para evitar a produção de alimentos contaminados?	22
Como deve ser o procedimento regular nos abatedouros e frigoríficos	23
O carimbo é a sua garantia de qualidade	24
Depois do carimbo, o rótulo	26
Direito à Informação	28
Tabela nutricional, vale conhecer melhor	28
Os sete mandamentos do consumidor	30



Por que cuidar da qualidade e da procedência dos produtos de origem animal?

O alimento de origem animal que você consome está realmente livre de micro-organismos prejudiciais a sua saúde? Como saber se o produto atende a todas as exigências de higiene e sanidade? E o carimbo de inspeção é dispensável ou obrigatório? Respostas a essas e outras perguntas poderão ser encontradas a seguir. Com um pouco da sua atenção, nesta cartilha encontram-se algumas medidas preventivas que podem ser muito úteis e benéficas na hora de comprar carnes, leite e derivados, embutidos, peixes, crustáceos e moluscos.

A sua segurança alimentar é o objetivo comum das ações conjuntas de fiscalização e controle promovidas por diversos órgãos públicos engajados no Programa de Proteção Jurídico-Sanitária dos Consumidores de Produtos de Origem Animal (POA). Também estão descritas dicas de procedimentos simples para melhor preparar e armazenar alimentos. Todavia, se outra dúvida surgir ou se for preciso denunciar alguma irregularidade, utilize um dos canais de contato indicados na relação dos integrantes do POA, por meio dos quais são recebidas reclamações, críticas e novas ideias para o POA. **A sua participação resultará em benefícios a toda população!**

O que é o POA?

O Programa de Proteção Jurídico-Sanitária dos Consumidores de Produtos de Origem Animal (POA) foi criado, em 1999, para orientar produtores e comerciantes e para identificar, apreender e inutilizar produtos de origem animal e derivados sem procedência e fora das condições obrigatórias de conservação, manipulação e exposição, em todo o estado de Santa Catarina. Participam da iniciativa diversos órgãos públicos e outras entidades.

A sociedade é a grande beneficiada, pois o Programa acaba evitando o consumo de alimentos que podem

acarretar graves danos à saúde dos consumidores. Entre os resultados também estão benefícios ao meio ambiente, o combate à sonegação fiscal e o estímulo à regularização da cadeia produtiva no setor.

Saiba mais sobre o Programa POA no *site* **www.mpsc.mp.br**

Ao constatar irregularidades, entre em contato com a Vigilância Sanitária mais próxima.

Garantia dos direitos do consumidor

Por intermédio da articulação promovida pelo Programa de Proteção Jurídico-Sanitária dos Consumidores de Produtos de Origem Animal (POA), são realizadas ações, em diversas regiões do Estado, para combater atividades clandestinas e garantir a produção e comercialização de produtos de origem animal seguros. Educar e conscientizar todos os envolvidos são duas boas consequências do Programa.



Doenças que podem chegar à mesa sem você saber

Antes de mais nada, é importante ter consciência dos problemas causados à saúde diante do consumo involuntário de alimentos contaminados por bactérias, vermes e até mesmo por produtos químicos aplicados indiscriminadamente na produção de origem animal. O consumidor, por certo, não tem como saber se o produto vai lhe causar doenças como:

Infecções, intoxicações e toxinfecções alimentares: causadas por bactérias e/ou pelas toxinas que estas produzem, tais como o *Clostridium botulinum* (botulismo), *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli*, *Salmonella* (salmonelose), *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes* (listeriose), *Bacillus cereus*, cujos sintomas podem ser desde os de uma gastroenterite (cólica, diarreia, constipação, náusea, febre) até, em alguns casos, levar à morte;

.....
Teníase: causada pelos vermes *Taenia solium* e *Taenia saginata*, cujos sintomas são distúrbios de estômago, de fígado e emagrecimento, pode resultar em apendicite ou colangite;

Cisticercose: Causada pela ingestão de carnes cruas ou mal cozidas, infectadas com ovos embrionados dos vermes *Taenia solium* ou *Taenia saginata*, na forma de cistos (pipocas). Pode provocar dor de cabeça contínua, dificuldade de andar, cegueira, distúrbios mentais, epilepsia e morte.

Botulismo: Causada pela ingestão de alimento contaminado com toxina produzida pela bactéria *Clostridium botulinum*. Entre os alimentos mais envolvidos estão os produtos cárneos cozidos, curados ou defumados, queijos, pastas de queijos e conservas vegetais. Os sintomas se iniciam com visão turva, dupla, pálpebra caída, dificuldade de engolir, evoluindo até a morte.

Salmonelose: Causada pelas bactérias do gênero *Salmonella*, que contaminam desde leite e derivados, ovos, carnes e seus derivados. Os sintomas surgem cerca de 12 a 72 horas após o consumo do alimento contaminado, com o aparecimento de diarreia, cólicas abdominais e febre.

Alimentos mais vulneráveis à contaminação

Os alimentos ricos em nutrientes, com alto teor de umidade e baixa acidez, desenvolvem micro-organismos com mais facilidade, tais como:



carne e derivados



ovo



peixe



marisco



molusco



leite e produtos lácteos

Como posso agir para comprar com segurança?

Os micro-organismos estão por toda parte e podem crescer rapidamente nos alimentos se, além do armazenamento impróprio, as condições ambientais lhes forem favoráveis, como temperatura inadequada, tempo de exposição prolongado, umidade em excesso ou falta de higiene pessoal e nos utensílios nos quais são manejados.

Conheça algumas medidas preventivas simples!



1º

Verificar as condições gerais obrigatórias a todos os produtos de origem animal:

-  ser inspecionado e possuir um dos carimbos da inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM*);
-  estar dentro do prazo de validade;
-  apresentar, no rótulo, todas as informações sobre a identificação do produto;
-  possuir embalagens íntegras, sem rasgos, danos e estufamentos ou ferrugens;
-  permanecer com características naturais de cor, odor, textura e sabor;
-  ser devidamente armazenado desde a produção até o local da venda; e
-  após a comercialização, ser preparado e conservado conforme informações contidas nos rótulos.

(*) Serviços de Inspeção: Federal, Estadual e Municipal.

2º

Na hora de comprar:

-  ver o prazo de validade do produto;
-  não comprar produto com embalagem defeituosa;
-  separar os produtos de origem animal, congelados ou refrigerados, do restante da compra;
-  deixar para o fim das compras os produtos refrigerados e congelados; e
-  não comprar sem os carimbos do SIF, SIE ou SIM.

Fique sempre atento!

Não é permitido o transporte de peças de carne sem embalagem. A pesagem deve ser feita na frente do consumidor.

no supermercado

Carnes pré-embaladas e congeladas devem ser mantidas em balcão ou câmara frigorífica. Quando esses locais estão fora da temperatura correta ou os equipamentos são desligados à noite, formam poças de água. Esse é um sinal de que os produtos também saíram da temperatura ideal. Não compre produtos nessas condições. Denuncie para a Vigilância Sanitária do município.

na feira

É obrigatório o uso de luvas descartáveis no manuseio de carnes, peixes e aves nas feiras livres. Ao comprar carnes e outros produtos de origem animal em feiras, observar se os produtos estão sob refrigeração e se têm, em suas rotulagens, o carimbo do SIM, SIE ou SIF. Se tiver dúvidas quanto à procedência do produto, não o adquira.

no açougue

As condições de higiene devem ser boas, com paredes impermeabilizadas. É proibido o uso de luz vermelha na vitrine, por mascarar a cor da carne. O funcionário que manuseia a carne deve utilizar luvas, uniforme e manter os cabelos presos ou cobertos por um gorro.

3°

No momento do preparo:

-  lavar as mãos antes e depois de manusear os alimentos;
-  higienizar os alimentos em água limpa e tratada;
-  descongelar os produtos em refrigerador, água corrente ou no micro-ondas, nunca em temperatura ambiente.
-  evitar contaminações cruzadas: não misture alimentos cozidos com alimentos que serão servidos crus (saladas e frutas);
-  lavar sempre as tábuas e os utensílios após o uso;
-  cozinhar bem os alimentos, assim será eliminada boa parte dos micro-organismos;
-  consumir os alimentos imediatamente após o preparo;
-  evitar a exposição dos alimentos, por longo tempo, à temperatura ambiente; e
-  sempre seguir as instruções de preparo dos produtos conforme rotulagem.

4º

Quando for armazenar o produto:

-  refrigerar ou congelar imediatamente o produto que não será consumido de imediato;
-  evitar o reaproveitamento de carnes e peixes que tenham entrado em contato com outros alimentos;
-  guardar os produtos processados (tipo conserva) em lugar seco e sem grande variação de temperatura;
-  manter os alimentos protegidos do alcance de insetos, roedores e outros animais; e
-  evitar armazenar carnes e peixes em contato com outro alimento.

Carne vermelha

- Consistência firme e compacta.
- Cor vermelha brilhante.
- A gordura deve ser branca ou amarela pálida.
- A chamada carne de primeira é de uma parte do animal que é menos exercitada. A carne de segunda vem das áreas mais exercitadas, portanto é mais dura.

Cuidado na hora de comprar carne moída.

Carne de segunda não deve ser misturada com a de primeira ou mesmo uma carne boa com carne estragada.

Dica: Peça para que a carne seja moída na sua frente.



Produtos embutidos (linguiça, salsicha, salame)

- Não comprar produtos com superfície úmida, pegajosa ou liberando líquidos.
- Evite os produtos com odor estranho ou manchas esverdeadas.
- Exigir sempre os carimbos do SIF, SIE ou SIM.



Carne de frango

- A Portaria n. 210/98 do Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento (MAPA) determina o limite máximo de 6% do peso da carcaça em absorção de água, em até seis frangos do mesmo lote, para produtos congelados. Portanto, ao adquirir o produto e notar excesso de gelo, solicite a troca, pois o Código de Defesa do Consumidor, em seu art. 19, prevê que os fornecedores também são responsáveis pelo produto que oferecem, devendo realizar imediatamente a troca do produto que não atender às normas legais.

- Observar, na rotulagem, se o produto é resfriado ou congelado. Comprar somente produtos que contenham o carimbo do SIE, SIM ou SIE.

Leite e derivados

- Consumir leite que tenha passado por tratamento térmico (UHT – caixinha; Pasteurização – saquinho). Isso assegura que micro-organismos prejudiciais à saúde foram eliminados.
- Os queijos devem apresentar superfícies com ausência de mofo e/ou crosta molhada.
- Não consumir leite *in natura*.
- Exigir os carimbos do SIM, SIE ou SIF.



Peixes

- Confira se as escamas estão bem aderidas à pele, com relativo brilho metálico.
- Os olhos devem estar brilhantes e salientes.
- A carne do peixe deve estar firme a ponto de não deixar a impressão muito tempo quando for pressionada pelos dedos.
- As guelras devem ser vermelhas.
- Exigir os carimbos do SIM, SIE ou SIF.

Crustáceos (camarão e lagosta)

- Carapaça bem aderida ao corpo.
- Olhos destacados e coloração própria, sem qualquer pigmentação estranha.



Mariscos, Ostras e Mexilhões

- Quando expostos vivos à venda, devem ter as valvas fechadas e com retenção de líquido incolor e límpido nas conchas.
.....
- Cheiro agradável e acentuado.
.....
- Carne úmida, aderida à concha, de cor acinzentada clara, nas ostras, e amarelada, nos mexilhões.
.....
- Devem ser mantidos sob refrigeração.
.....
- Exigir os carimbos do SIM, SIE ou SIF.

Moluscos (polvos e lulas)

- Devem ter a pele lisa e úmida.
.....
- Carne consistente e elástica.



Quem deve agir para evitar a produção de alimentos contaminados?



É atribuição dos órgãos federais, estaduais e municipais fiscalizar a produção de alimentos de origem animal desde a criação até a exposição do produto à venda para o consumidor, dedicando especial atenção aos estabelecimentos de abate e processamento de carnes, leite e derivados, embutidos, peixes, crustáceos e moluscos.

Ideal seria se todos os produtores tivessem conhecimento e consciência sobre os cuidados necessários para proteger a sanidade animal e respeitar a saúde do consumidor. Todavia, a realidade tem demonstrado a necessidade de maior participação da população para fiscalizar o ciclo produtivo e elevar o controle da qualidade dos alimentos postos à venda.

Como deve ser o procedimento regular nos abatedouros e frigoríficos

- Os abatedouros devem possuir autorização para funcionar emitida pela autoridade competente de cada localidade. Se o abatedouro ou frigorífico não possuir autorização, a atividade é considerada clandestina.
- A análise de regularidade começa pela documentação que deve acompanhar os animais a serem abatidos.
- Os animais devem passar por exame clínico realizado por fiscal agropecuário.
- Na inspeção imediatamente após o abate dos animais, o fiscal agropecuário realiza exames sistemáticos das carcaças e vísceras.
- Essas inspeções são de extrema importância, pois previnem a transmissão de doenças por meio dos produtos de origem animal, principalmente aquelas causadas por bactérias e parasitas.

O carimbo é a sua garantia de qualidade

O carimbo de inspeção é indispensável. Ele atesta a qualidade e respalda que tal produto está dentro dos padrões técnicos estabelecidos pelas normas vigentes. Produtos sem inspeção são passíveis de contaminações físicas, químicas e microbiológicas, podendo causar doenças na população, como intoxicações, infecções, parasitoses e até mesmo doenças sistêmicas, como botulismo, salmonelose, tuberculose e neurocisticercose.

*A figura do carimbo, com a palavra **INSPECIONADO** no centro, é uma indicação de que produto é controlado pelos órgãos competentes. O que muda é o local e a sigla **SIM**, **SIE** ou **SIF**.*





*Se for INSPEÇÃO FEDERAL,
aparece Brasil, Ministério da
Agricultura e a sigla S.I.F.*



*Se for INSPEÇÃO ESTADUAL,
aparece Santa Catarina e a
sigla S.I.E.*



*Se for INSPEÇÃO MUNICIPAL,
aparece, por exemplo, o nome
Blumenau e a sigla S.I.M.*

Depois do carimbo, a análise do rótulo é essencial

É direito do consumidor e obrigação do fornecedor a ampla informação sobre o produto que está sendo colocado no mercado de consumo. Em cumprimento ao Código de Defesa do Consumidor, os órgãos de fiscalização devem atuar para que o rótulo seja sempre exibido de acordo com as normas que o regulamentam.

O rótulo é toda a inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica que fica sobre a embalagem do produto.

Confira, na página ao lado, as informações que são obrigatórias.





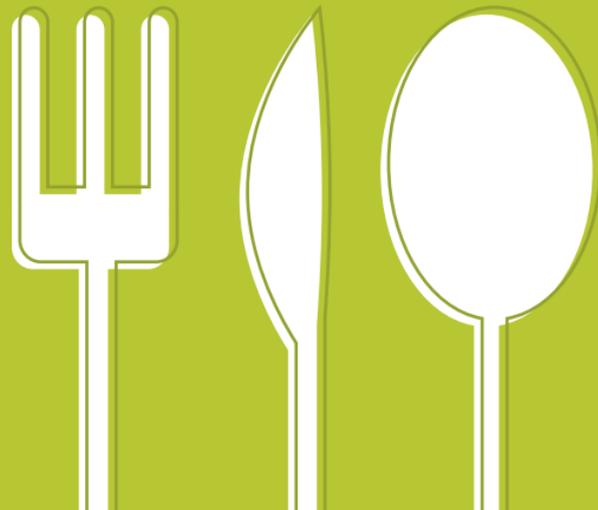
Direito à Informação

O Direito do Consumidor à informação “adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como sobre os riscos que apresentem”, está disciplinado no art. 6º, III, do Código de Defesa do Consumidor - CDC (Lei n. 8.078, de 11 de setembro de 1990).

Tabela nutricional, vale conhecer melhor



No rótulo dos produtos devem constar algumas informações nutricionais para orientar a escolha do consumidor, de acordo com suas necessidades.



Entenda alguns conceitos

Valor energético

É a energia produzida pelo corpo proveniente dos carboidratos, proteínas e gorduras totais. Na rotulagem, é expresso em forma de quilocalorias (kcal).

Gorduras totais

Referem-se à soma de todos os tipos de gorduras encontradas num alimento.

Gorduras saturadas

Presente nos produtos de origem animal, esse tipo de gordura deve ter o consumo moderado porque aumenta o risco de doenças do coração.

Gorduras trans

O organismo não precisa desse tipo de gordura, que é prejudicial à saúde e está presente em grande quantidade nos produtos industrializados. Não se deve consumir mais que dois gramas de gorduras trans por dia.

Fibra alimentar

São nutrientes encontrados nos vegetais que não são digeridos pelas enzimas do sistema digestivo humano, não possuindo calorias e auxiliando no funcionamento do intestino.

Sódio

Presente no sal de cozinha e em grande parte dos alimentos industrializados, deve ser consumido com moderação porque pode aumentar a pressão arterial.

Os sete mandamentos do consumidor

O produto de origem animal deve:

- 1** ser inspecionado e possuir um dos carimbos da inspeção sanitária;
- 2** estar dentro do prazo de validade;
- 3** apresentar no rótulo todas as informações sobre a identificação do produto;
- 4** possuir embalagens íntegras, sem rasgos, sem danificações e estufamentos ou ferrugens;
- 5** permanecer com características naturais de cor, odor, textura e sabor;
- 6** ser devidamente armazenado, desde a produção até o local da venda; e
- 7** após a comercialização, ser preparado e conservado conforme informações contidas nos rótulos.

Defesa da saúde e da vida em primeiro lugar

A venda ou o armazenamento de produto de origem animal impróprio para consumo acarreta, por imposição da lei, na responsabilização do fornecedor e na retirada do produto no mercado, para proteção da vida e da saúde do consumidor. Portanto, os órgãos públicos que atuam na fiscalização desses produtos agem em virtude da lei e em defesa da população.



Ministério Público
do Estado de Santa
Catarina | Centro de
Apoio Operacional do
Consumidor

(48) 3330-9520
cco@mpsc.mp.br
www.mpsc.mp.br



Companhia Integrada
de Desenvolvimento
Agrícola de Santa
Catarina

(48) 3239-6500
(48) 3239-6664



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

(48) 3261-9900
(48) 3261-9980



Diretoria de
Vigilância Sanitária
do Estado de
Santa Catarina

(48) 3251-7892



Polícia Militar e
Polícia Ambiental
do Estado de Santa
Catarina

(48) 3229-6000



Conselho Regional de
Medicina Veterinária

(48) 3232-7750

SECRETARIA
DA FAZENDA



Secretaria da
Fazenda do Estado
de Santa Catarina

(48) 3215-1613