

*Algumas doenças transmitidas ao homem por produtos de origem animal*

Doença	Origem	Sintomas
Cisticercose	Carne bovina ou suína	Nervosismo, insônia, dores, anorexia, perda de peso, dor abdominal, algumas vezes, gastroenterite
Tuberculose	Leite crú	Febre, fadiga, tosse
Listeriose	Carnes mal cozidas e cruas	Diarréia, febre e calafrios
Botulismo	Enlatados e conservas caseiras, carnes	Vértigo, visão turva ou duplo, perda de reflexo para a luz, dificuldade de engolir, falar e respirar, boca seca, fraqueza, paralisia respiratória.
Brucelose	Leite crú	Dores generalizadas, dor de cabeça, calafrios, suores e febre prolongada
Salmonelose	Ovos crus, carnes	Mal estar, dor de cabeça, febre, náusea, vômitos, cólicas abdominais, calafrios
Toxoplasmose	Carnes cruas e mal cozidas	Febre, dor de cabeça, dores musculares

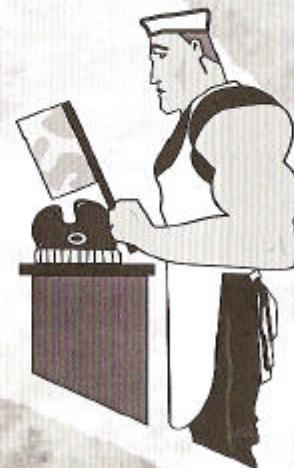
*Para maiores informações  
procure a Vigilância Sanitária  
3449-4210*

*A QUALIDADE dos Produtos e  
Serviços de Interesse à Saúde  
depende da participação de todos*



Prepared by: 03/2005

## Orientações para *Comércio de Produtos de Origem Animal*



**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA  
POUSO ALEGRE**

## Orientações Gerais

### Comércio de Produtos de Origem Animal

#### Importância da Carne Inspeccionada

A carne inspeccionada tem qualidade garantida desde a sua origem.

Médicos Veterinários fazem inspeções nos animais antes, durante e após o abate, porque:

- 1 - Algumas doenças, só são reconhecidas nos animais vivos antes do abate, como por exemplo: raiva, carbúnculo e o tétano, entre outros.
- 2 - Após o abate, as carnes e miódos são examinados para se observar a existência de doenças que não são percebidas no animal vivo, por exemplo: cisticercose, tuberculose, parásitos, etc.
- 3 - Carnes, pescados, aves e vísceras devem ser expostas em unidades frigoríficas, próprias e exclusivas para sua boa conservação.
- 4 - Os subprodutos de origem animal preparados, conservados ou enlatados, devem ser procedentes de estabelecimentos licenciados, e expostos à venda, e conservados conforme as recomendações dos fabricantes.

#### Higiene Pessoal

Os trabalhadores que lidam com alimentos devem manter rigorosa higiene pessoal, sendo importante:

- Lavar bem as mãos antes de manipular os alimentos
- Não falar, cantar, tossir sobre os alimentos
- Não colocar as mãos no nariz, boca e cabelos
- Não enxugar as mãos no avental ou em panos
- Não lidar com dinheiro e em seguida com o alimento
- Usar uniformes limpos
- Usar rede ou gorro para os cabelos
- Usar sapato fechado
- Não manipular alimentos quando tiver doença de pele (micose, urtigo, feridas) ou apresentar diarreia

#### Cuidados a serem observados

- Mantenha rigoroso assiso em todos os compartimentos do estabelecimento.
- O reservatório de água deve permanecer sempre tampado e desinfetado a cada 6 meses.
- Os utensílios e equipamentos devem ser frequentemente higienizados e lavados
- Verifique sempre se os equipamentos de refrigeração estão funcionando corretamente, mantendo-os sempre limpos e livre de odores.
- Nunca desligue os equipamentos de refrigeração durante a noite.
- Não aceite alimentos transportados em veículos com condições inadequadas de temperatura, higiene e manutenção
- Os freezers e refrigeradores não devem permanecer superlotados, pois isso dificulta a circulação do ar frio.
- O acúmulo de gelo causa mau funcionamento do aparelho e consome mais energia.
- O descongelamento correto deve ser feito sob refrigeração à temperatura entre 3 a 4°C. Cuidado com o líquido que escorre durante o descongelamento, ele pode ser foco de contaminação.
- Os alimentos descongelados não podem ser congelados novamente.
- Previna infestação de pragas mantendo todas as áreas limpas e livres de entulhos, resíduos de alimentos e sujidades em geral.
- Mantenha o lixo em recipiente limpo, revestido de saco plástico e sempre tampado para evitar moscas, baratas e ratos.

#### Evite a Carne Clandestina

No abate clandestino, não são observadas as condições higiênico-sanitárias do local de abate, nem o estado geral dos animais.

O produto do abate clandestino pode se deteriorar com mais facilidade em razão da manipulação inadequada e devido ao transporte, muitas vezes sem refrigeração, ou com temperatura acima dos 7°C exigidos pela legislação.

A conservação inadequada das carnes ou falhas e erros na manipulação com a falta de higiene no ambiente, nos equipamentos e manipuladores, pode transmitir doenças e causar toxinfecções alimentares.