

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 cru	Febre, fadiga, tosse
Listeriose	Carnes mal cozidas e cruas	Diarréia, febre e calafrios
Botulismo	Enlatados e conservas caseiras, carnes	Vertigem, visão turva ou dupla, perda de reflexo para a luz, dificuldade de engolir, falar e respirar, boca seca, fraqueza, paralisia respiratória.
Brucelose	Leite cru	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*



Propaganda 125 MED-3551

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 miúdos são examinados para se observar a existência de doenças que não são percebidas no animal vivo, por exemplo: cisticercose, tuberculose, parasitoses, 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 (micoses, unheiro, feridas) ou apresentar diarreia

Cuidados a serem observados

- Mantenha rigoroso asseio 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 intoxicações alimentares.